USE AND CARE MANUAL

Gas Cooktops

Models:
SGS
SGSX

Thermador® | An American Icon™

Table of Contents

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The *Safety* section describes important procedures that can ensure your safety while using the appliance.
- The *Getting Started* section describes the features and functionality of the appliance, including a description of how to set it up and operate it.
- The *Operation* section describes how to operate and get the best performance out of each component.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintain the appliance.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your warranty.

Before using your appliance, be sure to read this manual. Pay special attention to the ***Important Safety Instructions*** located at the beginning of the manual.

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

Gas Appliance Safety

WARNING:
If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

-- **Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

-- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

-- **Installation and service must be performed by a qualified installer, authorized service agency or the gas supplier.**

- Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
- If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.
- If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and this must be done by a qualified service technician. *See "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS" on page 1.*
- During a power failure, only the standard cooktop burners that do NOT have XLO can be lit manually.
- To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.
- For proper lighting and performance of burners, keep igniters clean and dry.
- **IMPORTANT SAFETY NOTICE**: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
  The burning of gas cooking fuel can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.
- Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. Kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may be harmful.

Fire Safety

- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.
- Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.
- If the cooktop is near a window, forced air vent, or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- **WARNING**—TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:
  a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
  b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
  c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
  d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

  a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
  b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN - You may be burned.
  c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result.
  d) Use an extinguisher ONLY if:
     1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
     2) The fire is small and contained in the area where it started.
     3) The fire department is being called.
     4) You can fight the fire with your back to an exit.
     5) Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Burn Prevention

- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

CAUTION:

Do not touch any of the burners when the cooktop is in use. SGS models only: All ignitors spark when any single burner is turned on.

Child Safety

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance. This can damage the appliance and potentially cause severe injury.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be

allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION:

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

- Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes or sponges can cause burns from steam.
- After a spill or boil over, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

Cookware Safety

- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.
- Use Proper Pan Size. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.
- Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.
- Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

Proper Installation and Maintenance

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.
- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. *See “STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY” on page 18*. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

WARNING:

To avoid electrical shock hazard, before servicing the cooktop, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Getting Started

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- There may be a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used. (*See “Proper Cookware” on page 13.*)
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Parts and Accessories Included

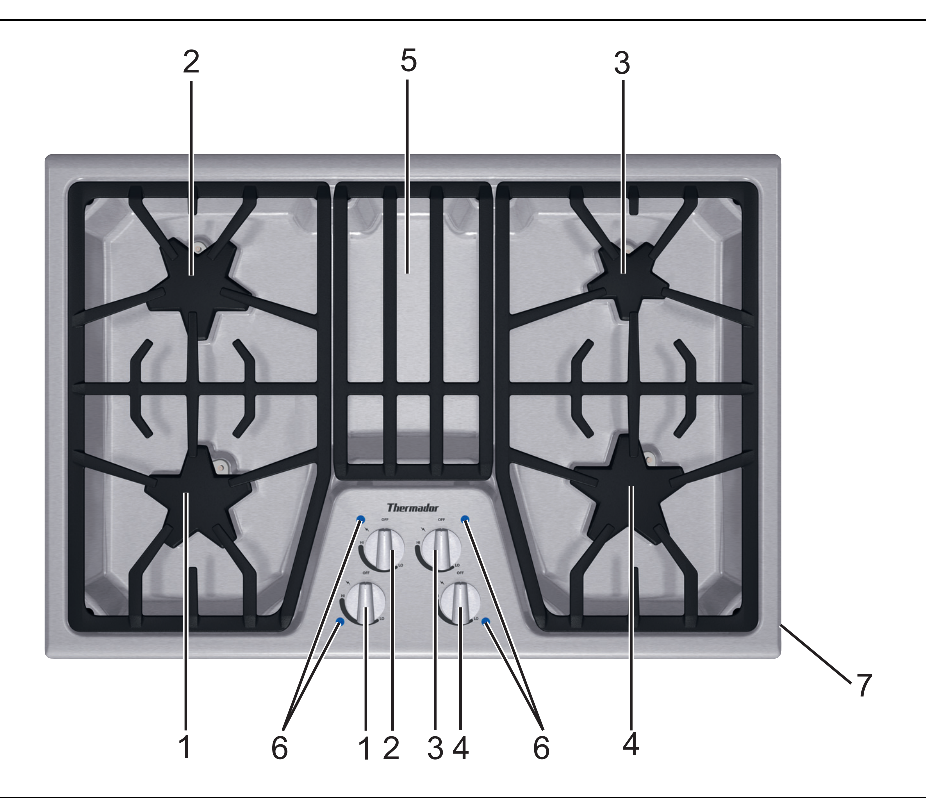


Figure 1: Model SGS304FS

1. Left front surface burner (10,000 BTUs)
2. Left rear surface burner (10,000 BTUs)
3. Right rear surface burner (8,000 BTUs)
4. Right front surface burner (16,000 BTUs)
5. Grate bridge
6. Burner "On" Indicator Lights
7. Serial Number/Data Plate location (right front underneath)

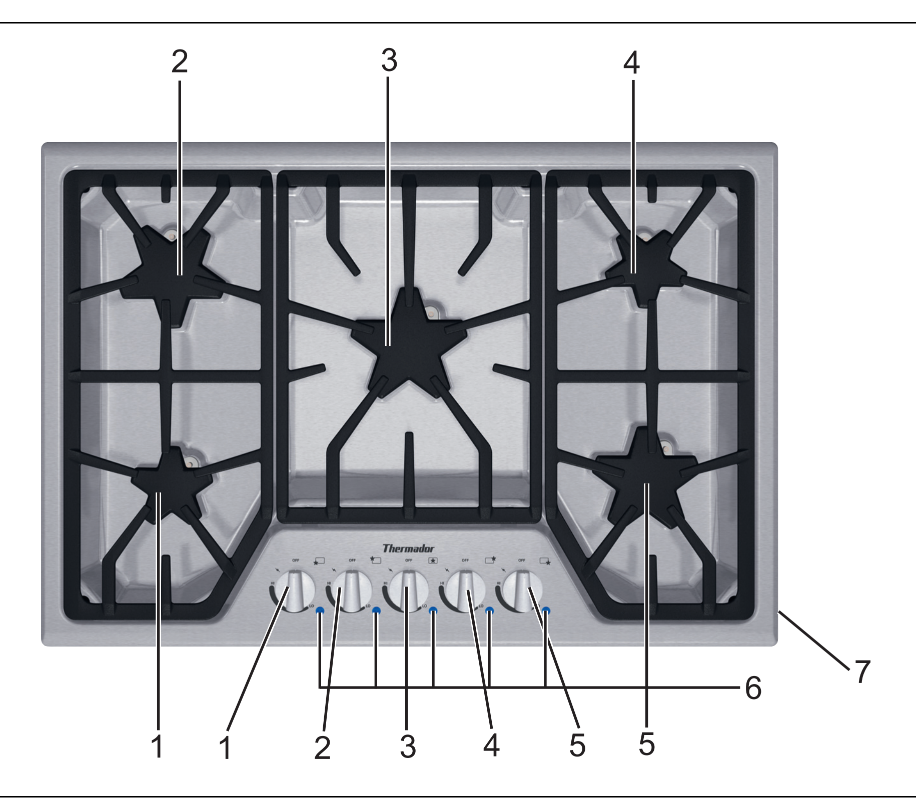


Figure 2: Model SGS305FS/SGSX305FS

1. Left front surface burner (8,000 BTUs) — XLO feature on SGSX model only
2. Left rear surface burner (10,000 BTUs)
3. Center surface burner (16,000 BTUs) — XLO feature on SGSX model only
4. Right rear surface burner (8,000 BTUs)
5. Right front surface burner (10,000 BTUs)
6. Burner "On" Indicator Lights — “light ring” feature on XLO model only
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

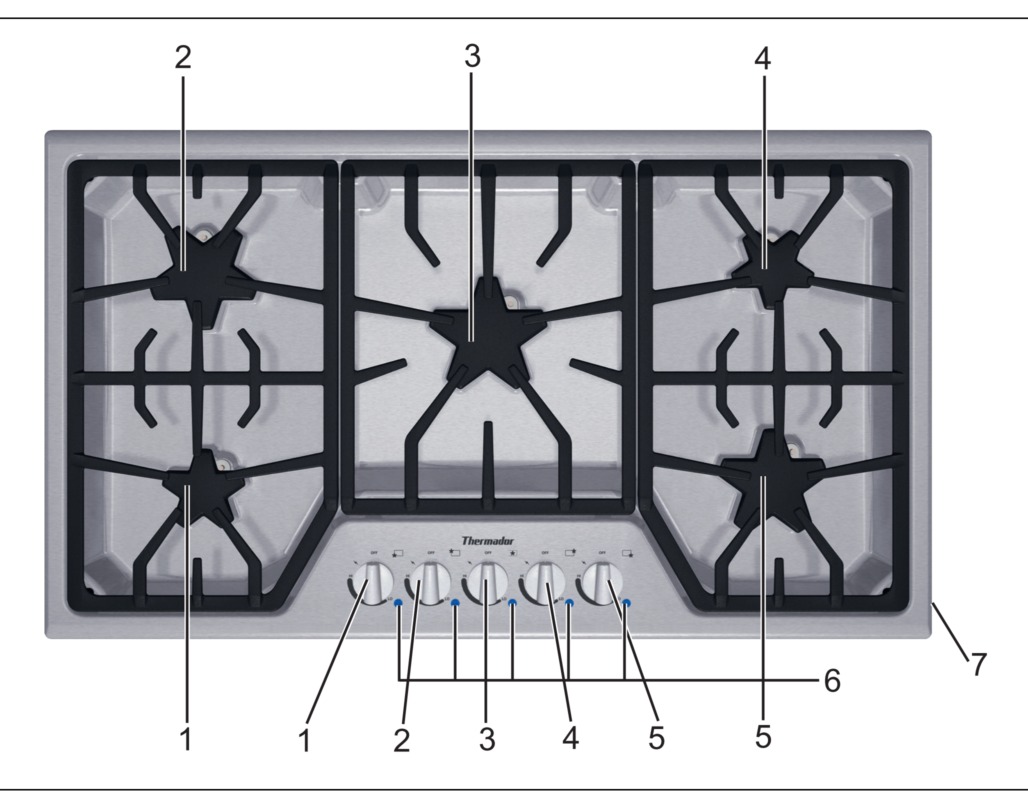


Figure 3: Model SGS365FS/SGSX365FS

1. Left front surface burner (9,100 BTUs) — XLO feature on SGSX model only
2. Left rear surface burner (12,000 BTUs)
3. Center surface burner (16,000 BTUs — SGS model) Center surface burner (18,000 BTUs — SGSX model) — XLO feature on SGSX model only
4. Right rear surface burner (9,100 BTUs)
5. Right front surface burner (12,000 BTUs)
6. Burner "On" Indicator Lights — "light ring" feature on XLO model only
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

Sealed STAR™ Burners

Your new cooktop has sealed STAR™ gas burners. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has three different burner sizes; small, medium and large. Match the corresponding letters on the burner cap and burner base. *See "Burners Caps" on page 7*.

STAR™ Burner Caps

The burner cap is porcelainized steel. The burner caps must be properly placed for the cooktop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.



WARNING:
To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.



WARNING:
To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the cooktop off and allow the burners to cool.

Placing Burner Caps

Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

- Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.
- Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

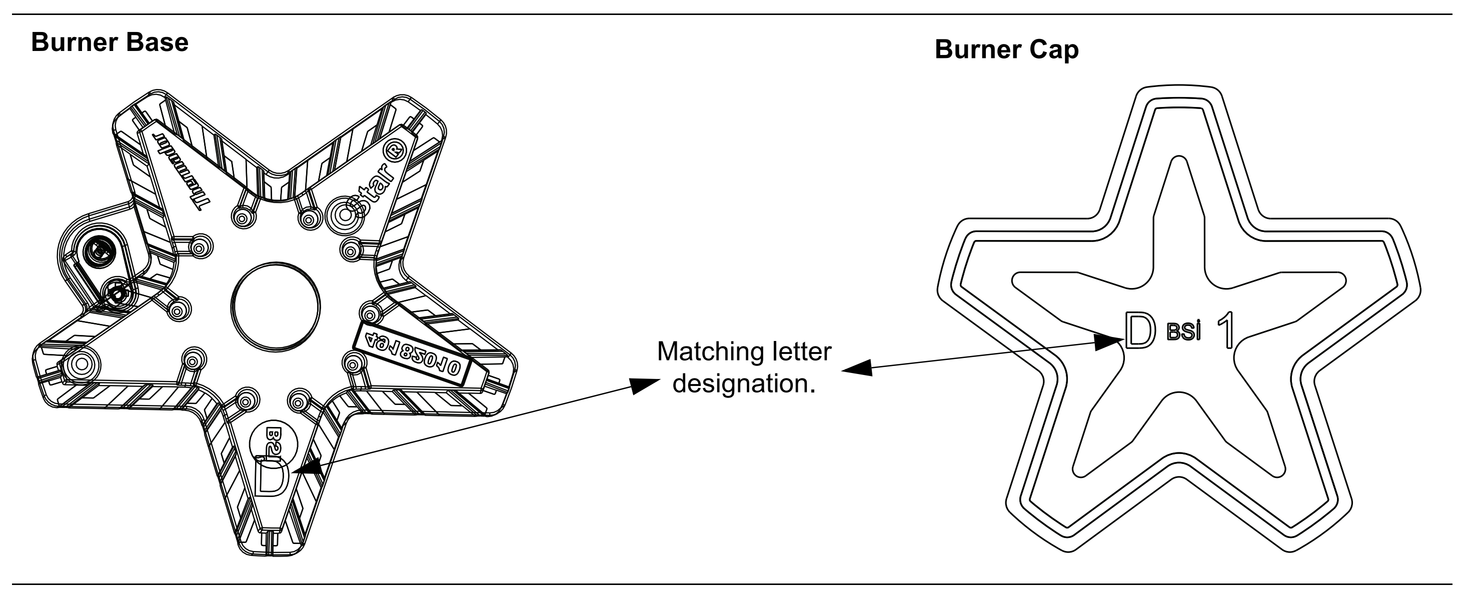


Figure 4: Burners Caps

Checking Burner Cap Placement

- Check to make sure there is no gap between the burner cap and burner base. *See figure “Burner Cap Placement”* to see the correct and incorrect placements of the burner cap.
- You may gently try to move the burner cap from side to side to check if it is properly placed. If properly placed, the cap will click from side to side as the prongs hit the groove ridge.

Correct Burner Cap Placement

Incorrect Burner Cap Placement

Figure 5: Burner Cap Placement

Thermador® ExtraLow (XLO) Burners (SGSX Models only)

The center and left front burners are enhanced with the ExtraLow (XLO®) feature. When the control knob is set within the XLO® zone, the flame cycles OFF and ON automatically for varying seconds every minute. This cycling is normal and allows you to reduce the heat even further than the low setting to cook delicate foods. For example, this very low setting is suitable to simmer, poach, melt or hold cooked food without scorching or burning.

How They Work

- The burner flame will cycle ON and OFF during each minute when the setting is at any position between **LO** (past detent) and **XLO**.
- The length of time the flame is ON and OFF depends on the knob setting.
- With a setting just below **LO**, the flame will be ON approximately 53 seconds and OFF 7 seconds of each minute.
- With a setting at the **XLO** position, the flame is ON approximately 7 seconds and OFF 53 seconds of each minute.
- The knob can be set to any position between **LO** and **XLO**.



WARNING:
Do not clean or touch any of the burners when one or both ExtraLow burners are in use. When the ExtraLow burner automatically reignites, the igniter at the burner will spark.

Burner “ON” Lights

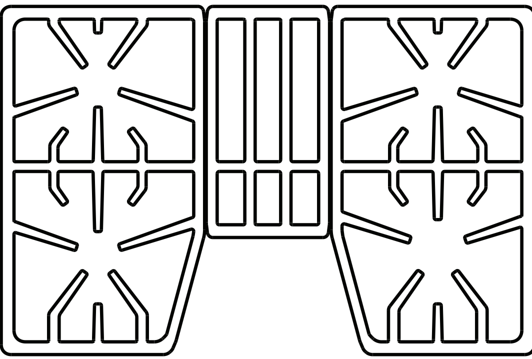
For SGS models:
An “On” light corresponds with the knob for each burner. When illuminated, it indicates that the corresponding burner is in use.

For SGSX models:
A light ring around each knob will illuminate to indicate that the corresponding burner is in use.

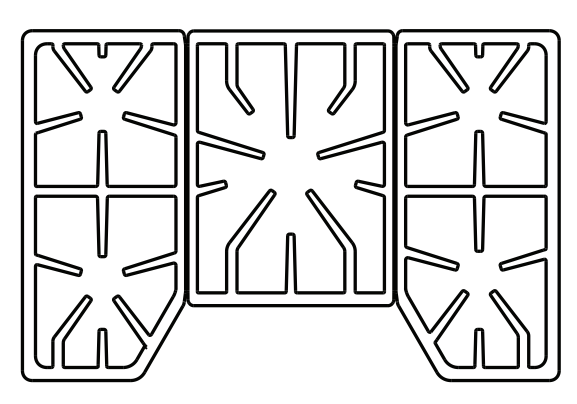
Burner Grates

Grates must be properly positioned before cooking.





30” 5 Burner



36” 5 Burner

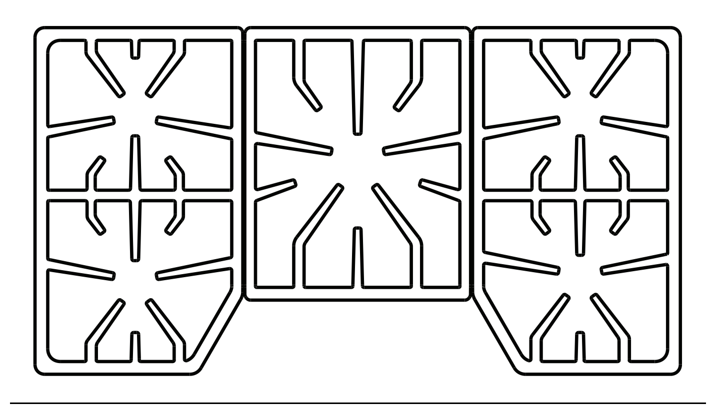


Figure 6: Burner Grates



WARNING:
To prevent flare-ups, properly support pots, and avoid spills, all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the four feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

For replacement rubber feet: Part # 416438, contact your dealer or call the service number listed inside the cover.



CAUTION:
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure grates are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Four-burner models: When placing center grate, make sure the horizontal bar aligns with the horizontal, center bar of the left and right grates. *See figure, “Four-Burner Center Grate Placement” below.*

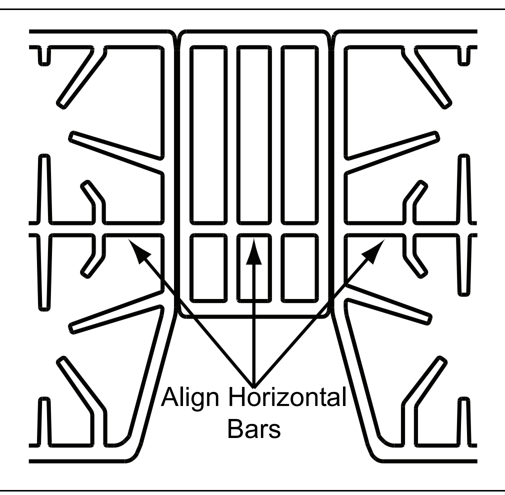


Figure 7: Four-Burner Center Grate Placement

Five-burner models: When placing center grate, make sure the long center prong is located at the back of the cooktop. *See figure, “Five-Burner, Center Grate Placement” below*.

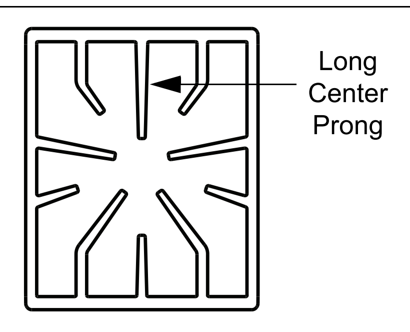


Figure 8: Five-Burner, Center Grate Placement

Control Knobs

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the left to light and set the desired heat setting.



CAUTION:
Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Standard Knobs

SGS models, which do not feature ExtraLow® operations, have only standard metal burner controls and rubber grommets.

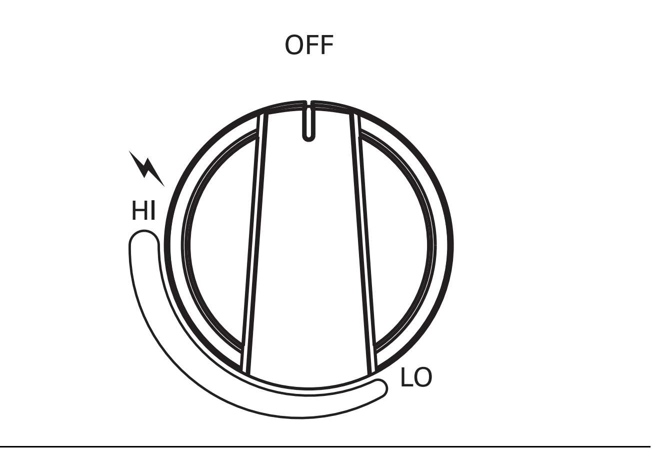


Figure 9: Standard Burner Control Knob

ExtraLow® (XLO) Knobs

SGSX models have standard metal burner controls and rubber grommets as well as two ExtraLow® burner controls on the left front and center. *See “ExtraLow Burner Control Knob” below.*

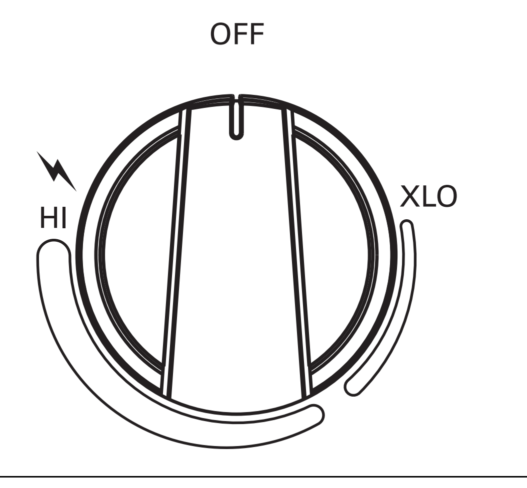


Figure 10: ExtraLow Burner Control Knob

The standard burner controls have an infinite number of heat settings. At the **LO** position of the ExtraLow knobs, a detent or notch may be felt.

To operate: Select the appropriate control knob, push down and turn counterclockwise to the desired flame size. Turn OFF by turning the control knob clockwise to **OFF**.

Burner Control Knob Removal

To remove knob and grommet: With burner in the **OFF** position, gently lift knob up and off. Gently pull the grommet from the sides and lift out.



WARNING:
To avoid possible electric shock, do not reach through control opening into rough-in box.

To replace grommet and knob: Carefully insert the grommet into the opening, ensuring that the maintop is seated in the track around the entire perimeter of the grommet. Replace control knob by placing indicator line at the 12 o'clock position. Press down firmly.

Operation

About the Appliance

Use the cooktop for surface cooking applications such as boiling, frying, simmering, steaming and sauteing.

Operation



WARNING:
The burning of gas cooking fuel can create small amounts of Carbon Monoxide, Benzene, Formaldehyde and Soot. To minimize exposure to these substances, the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the desired heat setting.

Normal Operation (Electronic Ignition/ Reignition)

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter. If a burner flame blows out during use, the burner will automatically reignite.



CAUTION:
Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.
SGS models only: All ignitors spark when any single burner is turned on.

The ignitor should be clean and dry for proper operation.

- Avoid getting water or food on the igniter.
- If the igniter is wet or soiled, it may spark without igniting the burner, or even spark continuously when a flame is present.

NOTE:
If the burner does not light within 4 seconds, turn the burner off. Check to see that the burner cap is positioned correctly on the burner base and the igniter is clean and dry. If a burner still fails to ignite, *see "Before Calling for Service" on page 17*.

When a flame is present and a Low setting is used, the igniter may occasionally spark. This is normal.

In the Event of a Power Failure

In the event of a power failure, only the standard burners can be ignited manually. If the cooktop is being used when a power failure occurs, turn all the burner control knobs to the OFF position. The standard burners can then be ignited manually by holding a match at the ports and turning the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all the way around the burner before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow® burners on SGSX models cannot be ignited manually. Be sure to turn ExtraLow knobs **OFF** if a power failure occurs. The burners will not turn back on until both control knobs are turned **OFF** and then turned back **ON** again after power has been restored. *See "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS" on page 1.*

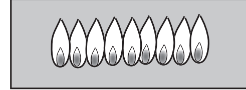


WARNING:
The reignition feature will not work in the event of a power failure.

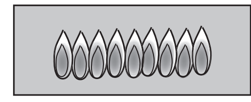
Typical Flame Characteristics

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap.

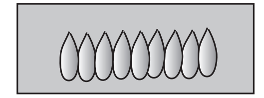
Yellow Flames:
Further adjustment is required.



Yellow Tips on Outer Cones:
Normal for LP Gas.



Soft Blue Flames:
Normal for Natural Gas.



If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.

Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

Figure 11: Checking Flame Characteristics

Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner to make sure port holes are not obstructed. If the ports are clogged, *see “Before Calling for Service” on page 17*.

NOTE:
An audible “pop” may be heard when the burner is turned off manually, or when cycling in the ExtraLow® zone (SGSX models). The “popping” may be louder with LP gas than with natural gas.

Getting the Most Out Of Your Appliance

Cooking Suggestions (For Best Results)

- Use a lid to keep a more constant cooking temperature.
- Use proper cookware. (*See “Proper Cookware” on page 13.*)
- Center the pan over the burner before turning the burner on.
- Refer to the *“Surface Burner Cooking Recommendations” chart on page 11* for suggested settings.

ExtraLow® (XLO) Techniques

- Use a higher **XLO** setting if the pan is uncovered.
- Check the food occasionally to see if the control knob should be turned to a lower or higher setting.
- It is normal to stir food occasionally. This is especially important when simmering for several hours, such as homemade sauce or beans.
- Simmer bubbles may not be seen when the flame has cycled OFF.
- While the flame is ON, there may be bubbling. There should be at least steam and a slight quivering of the liquid’s surface.
- The quantity and type of food affects which setting to use.
- When lowering the flame setting, adjust it in small steps.
- If a setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before resetting to a higher heat.
- If an oversized pan is used, the simmer action may occur more in the center. For even cooking, stir the food around the outer edges into the food in the center.

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Cooking	Continue Cooking – Standard Burners	Continue Cooking – ExtraLow® Burners
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	Med. – preheat skillet.	Med. Lo to Med.	Use Standard Burner setting.
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal.	Med. Lo to Med. – finish cooking according to package directions.	XLO – to hold, cover.

Food	Start Cooking	Continue Cooking – Standard Burners	Continue Cooking – ExtraLow® Burners
CHOCOLATE Melting	XLO to melt.	Remove when melted.	XLO – to hold.
DEEP FRYING	Med. HI – heat oil.	Med. HI – maintain temp.	Use Standard Burner setting.
DESSERTS Pudding and Pie Filling Mix Pudding	Med. Lo to LO – Med. Lo – bring milk to a boil	Med. Lo to Med LO	Same as standard. Cook following recipe. Med Lo – to cook.
EGGS Fried, Scrambled	Med. to Med. Hi – melt butter, add egg.	LO to Med. Lo – finish cooking.	XLO – to hold for a short period.
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	Med. HI until meat starts to sizzle.	Med. Lo to Med. – to finish cooking.	Use Standard Burner setting.
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	Brown on Med. Med. HI to Med., add liquid, cover.	LO to Med. Lo – cover, simmer until tender.	XLO – simmer until tender.
Frying: Chicken	Brown on Med.	LO – cover, finish cooking.	Use Standard Burner setting.
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	Med. HI to Med. – preheat skillet.	Med. to Med. HI – brown meat.	XLO – hold.
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Poaching Fish	HI – cover, bring liquid to boil.	LO to Med. Lo	XLO – simmer slowly.
RICE	HI – cover, bring water to boil, add rice, cover.	LO to Med. Lo – cover, cook according to package directions.	LO – cook according to package directions. XLO – hold, covered.
SAUCES Tomato Base	Med. HI to HI – cook meat/ vegetables, follow recipe.	LO to Med. Lo	XLO – simmer. XLO uncovered to thicken.
White, Cream, Bernaise, Hollandaise	LO to Med. Lo – melt fat, follow recipe.	LO to Med. Lo – finish cooking.	XLO – to hold, lowest setting.
SOUPS, STEWS, STOCKS	HI – cover, bring liquid to boil.	LO to Med. Lo – simmer.	XLO – simmer. XLO – to hold, cover.
VEGETABLES Fresh Frozen	HI – cover, bring water and vegetable to a boil. HI – cover, bring water and vegetable to a boil.	Med. Lo to Med. – cook 10 to 30 minutes, or until tender. Med. Lo to Med. – cook according to package directions.	XLO – to hold, cover. Use Standard Burner setting.

Proper Cookware

Cookware Characteristics

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low-to-medium settings.
- Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.

Choosing Cookware

Cookware Recommendations

Practice	
Pan Bottom Diameter • **The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.** • **Oversize pans that span two burners are placed front to back, not side to side.** • **For best cooking results, large pans should not extend over the sides of the grates.**	
Use Balanced Pans • **Balance is important for stability and even cooking.** • **Pans must sit level on the cooktop grate without rocking or wobbling.** • **Center pan over burner.**	
Use a Lid That Fits Properly • **A well-fitting lid helps shorten the cooking time.**	

Specialty Cookware

Pans that span two burners, i.e. griddles, roasters and fish poachers, may be used when placed front to back. Adjust flame equally to cook evenly. For five-burner models, use the Thermador® accessory griddle Model SGRIDDLEF on the center burner only.

Use a Wok with a flat bottom. If using a round-bottom wok with a maximum 16-inch diameter, use the Thermador® accessory support wok ring, Model SWOKRINGF.

Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

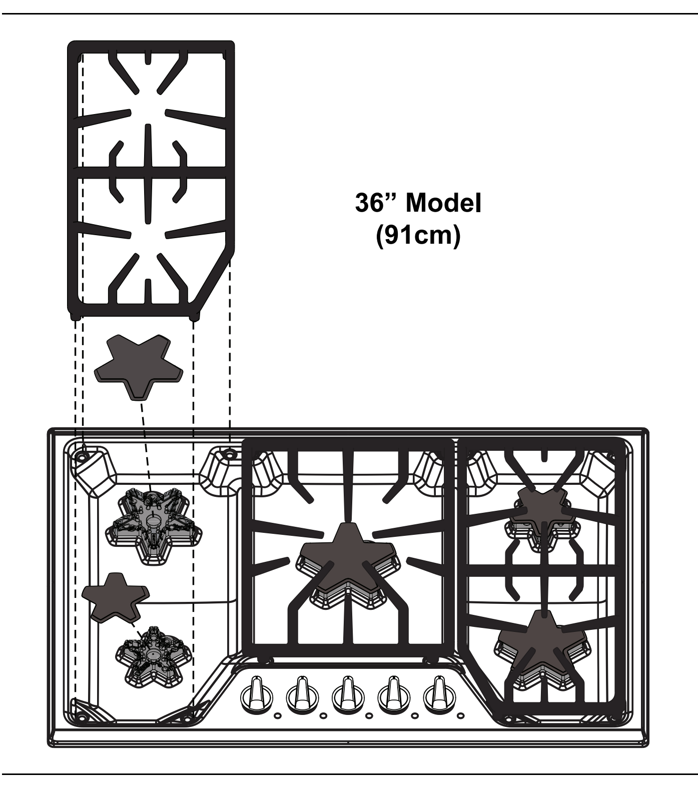


Figure 12: Cleaning the Cooktop

- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates and burners are cool.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.
- For proper burner performance, keep igniters clean and dry.
- Keep the ignitor ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic ignitors click.
- Do not use flammable cleansers such as lighter fluid or WD-40.



CAUTION:
Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.
SGS models only: All ignitors spark when any single burner is turned on.

Cleaning Guidelines

The cleaners recommended below and on the following page indicate a type and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Cooktop Cleaning Chart

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Base Aluminum Alloy	• Detergent and hot water; rinse and dry. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Abrasive Cleansers: Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	• Do not scratch or gouge the port openings. • Clean ports with a wire or straightened paper clip. • Do not use a toothpick that may break off.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner Cap Porcelain Enamel	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Nonabrasive Cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. • For food stains, use an abrasive cleanser such as, Zud® or Bar Keepers Friend®. • Reassemble. Make sure that the cap is seated on the base.	• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Dry thoroughly after cleaning. • Do NOT clean in a self-clean oven.
Control Knobs and Grommets	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately. • To remove grommets, *see "Burner Control Knob Removal" on page 10*. • To remove knobs, lift straight up.	• Do not soak knobs or grommets. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics. • Do not pull on grommet when removing or replacing.
Exterior Finish Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King Stainless Steel liquid cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.	• Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of the grain. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grates and Grate Bridge Porcelain Enamel on Cast Iron	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. • Do not clean in a self-clean oven.
Igniters Ceramic	• Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick.	• Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.
Glass Panel (SGSX models only)	• Hot, sudsy water, rinse and dry.	• Avoid abrasive cleansers such as metal scouring pads, scrub sponges, soap-filled scouring pads and powder cleansers.

Maintenance

The appliance requires only regular cleaning for proper operation. No other maintenance is required. *See “Cleaning and Maintenance” on page 14* for detailed instructions.

Service

Before Calling for Service

Troubleshooting Chart

Problem	Suggestion
Burner(s) do not light / Ignitors do not spark	• Make sure that the gas shut off valve is in the ON position and the gas supply to the house is not shut off. • Make sure the burner caps are properly positioned and the burner ports are not clogged. Clear ports with a wire or straightened paper clip if clogged. • Make sure the igniters are clean and dry. • Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Make sure the unit is plugged in and the circuit breaker is not tripped.
Burner flame goes out unexpectedly	• Make sure that there is no draft in the room.
Ignitors spark even though knobs are in the off position	• When the electrical power connection has been activated at the first power up or reconnected after an outage, the igniters may spark once or twice even though all burner knobs are in the off position.
Cooking results are not what was expected	• The cooktop is not level. • Cooking pan does not fit the surface being used. • Cookware is not the type or size recommended.

Data Plate

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the underside of the rough-in box, underneath the cooktop.

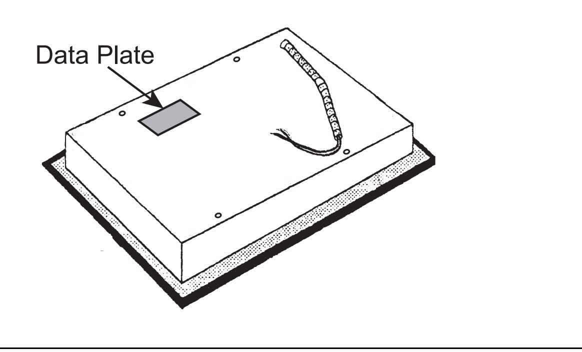


Figure 13: Data Plate Location

How to Obtain Service or Parts

For authorized service or parts information, call the number or write to the address listed inside the cover.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem comes up that cannot be resolved to your satisfaction, please let us know. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, FD Number (product's unique identifier for customer service), and Date of Original Purchase or Installation.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Thermador in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador appliance sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Table des matières

Cet appareil électroménager de Thermador est fait par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles !

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Ce manuel contient plusieurs sections :

- La section *Sécurité* décrit des procédures importantes qui visent à assurer votre sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.
- La section *Démarrage* décrit les caractéristiques et fonctionnalités de l'appareil et comprend une description de son installation et fonctionnement.
- La section *Fonctionnement* décrit comment actionner et obtenir le meilleur rendement de chaque composant.
- La section *Nettoyage et Entretien* décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section *Service* comprend les conseils de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser l'appareil, prière de lire attentivement ce manuel. Prêter une attention toute particulière aux ***Instructions de sécurité importantes*** situées au début du manuel.

Sécurité



Consignes de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Consignes de sécurité importantes

Sécurité des appareils à gaz

AVERTISSEMENT :
Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire entraînant des dommages matériels, des lésions corporelles ou la mort.

-- **Ne pas ranger ou utiliser de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'aucun autre appareil.**

-- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- **Ne tentez pas d'allumer un appareil, quel qu'il soit.**
- **Ne touchez à aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas les téléphones de votre immeuble.**
- **Téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.**

-- **L'installation et les réparations doivent être effectuées par un installateur qualifié, un organisme de service autorisé ou le fournisseur de gaz.**

- Demandez à l'installateur de vous indiquer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez portes et fenêtres. Attendez que le gaz soit dissipé avant d'utiliser l'appareil.
- S'il y a une odeur de gaz, l'installateur a mal vérifié s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas parfaitement étanches, il peut y avoir une fuite, et, par conséquent, une légère odeur de gaz. La détection d'une fuite de gaz n'est pas une procédure à « faire soi-même ». Certaines fuites ne peuvent être détectées que si le bouton de contrôle du brûleur en sur ON (marche) et ceci doit être fait par un technicien qualifié. *Voir "QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ" page 1.*
- Lors d'une panne de courant, seuls les brûleurs normalisés de la table de cuisson qui ne comportent PAS le réglage XLO peuvent être allumés manuellement.
- Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne pas bloquer les ouvertures d'aération de l'appareil.
- Pour un allumage et un rendement corrects des brûleurs, veillez à ce que les allumeurs restent propres et secs.
- **AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT** : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la fertilité, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances.
  La combustion de gaz de cuisson peut générer certains sous-produits figurant dans la liste. Pour limiter l'exposition à ces substances, toujours utiliser cet appareil en suivant les instructions contenues dans cette brochure et veiller à assurer une bonne ventilation.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Les fumées de cuisine provenant de la margarine surchauffée et des huiles de cuisson par exemple sont nocives.

Sécurité-incendie

- Ne pas utiliser de papier aluminium pour couvrir une quelconque partie de la table de cuisson.
- Réglez le bouton de contrôle du brûleur de façon à ce que la flamme ne dépasse pas le fond des ustensiles de cuisson.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.
- Ne laissez pas les matières telles que le papier aluminium, le plastique ou le tissu entrer en contact avec un brûleur ou une grille chaude. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Si la table de cuisson se situe près d'une fenêtre, d'une sortie d'air pulsé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables des recouvrements de fenêtre ne se déplacent pas au-dessus ou à proximité des brûleurs ou des éléments de la table de cuisson. Ils risquent en effet de prendre feu.
- Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.
- Ne jamais laisser une table de cuisson allumée sans surveillance. Les débordements par ébullition produisent des émanations de fumées et les graisses répandues peuvent s'enflammer.
- **AVERTISSEMENT**—POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE SUR UNE TABLE DE CUISSON :
  a) Ne jamais laisser les éléments de surface allumés à feu élevé sans surveillance. Les débordements dégagent de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
  b) Toujours mettre en marche la hotte aspirante pour une cuisson à feu vif ou pour flamber un met (par exemple : les crêpes Suzette, les cerises Jubilée, le steak au poivre flambé).
  c) Nettoyer fréquemment les ventilateurs d'aération. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
  d) Utiliser des ustensiles adaptés. Toujours choisir des ustensiles adaptés à la taille des éléments de surface utilisés.
- Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.
- Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soute. Ne jamais utiliser d'eau.
- Veillez à ce que les courants d'air engendrés par des ventilateurs ou des prises d'air forcé ne forcent pas les flammes à dépasser des côtés des ustensiles.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE LÉSIONS CORPORELLES DANS LE CAS D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. ÊTRE PRUDENT POUR ÉVITER DE SE

BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
    b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
    c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris un linge ou une serviette à vaisselle humide - il se produira une violente explosion de vapeur.
    d) Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
        1) On sait que l'on possède un extincteur de CLASSE ABC, et on en connaît déjà le maniement.
        2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
        3) Le service d'incendie est appelé.
        4) On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
        5) Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.
- Lorsque possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation pendant un incendie de table de cuisson. Toutefois, ne pas passer à travers les flammes pour essayer de l'éteindre.

Prévention des brûlures

- NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES ADJACENTES DE CES ÉLÉMENTS - Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les zones adjacentes aux éléments de surface peuvent être assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ni laisser vêtements, poignées ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou les zones adjacentes avant qu'elles n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. Les surfaces qui risquent d'être chaudes sont la table de cuisson et les zones qui lui font face.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Utiliser les réglages de cuisson à feu vif sur la table de cuisson uniquement lorsque nécessaire. Pour éviter l'ébullition et les projections, chauffer l'huile lentement au maximum à feu doux ou moyen. L'huile chaude peut provoquer de très graves brûlures et blessures.
- Ne jamais déplacer un ustensile de cuisson rempli d'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendre qu'il refroidisse.

ATTENTION :

Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.

Modèles SGS seulement : Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur.

Sécurité des enfants

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, les parents ou les tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient instruits des pratiques de sécurité par des personnes qualifiées.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer des blessures potentiellement graves.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit en fonctionnement ou non.

ATTENTION :

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements ou éponges humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur d'eau.
- Après un déversement ou un débordement, éteindre le brûleur et laisser la table de cuisson refroidir. Nettoyer autour du brûleur et des orifices de combustion. Après le nettoyage, vérifier le fonctionnement approprié.

Sécurité de la batterie de cuisine

- Tenir le manche de l'ustensile pour remuer ou retourner les aliments. Ceci permet d'éviter les déversements et le déplacement de l'ustensile.
- Utiliser des ustensiles adaptés. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément chauffant ou du brûleur risque d'être exposée et d'enflammer les vêtements par contact direct. Choisir des ustensiles à fond plat et assez grands pour recouvrir la surface de l'élément chauffant. Cet appareil est doté d'un ou de plusieurs éléments de surface de tailles différentes. Un bon rapport entre ustensile et élément chauffant ou brûleur améliore aussi l'efficacité.
- Toujours orienter le manche d'un ustensile vers l'intérieur pour ne pas qu'il dépasse sur les aires de

travail adjacentes, les brûleurs ou le rebord de l'appareil. Ceci réduit les risques d'incendie, de déversements et de brûlures.

- Régler la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Un bon rapport entre ustensile et flamme réduit les risques d'accident.
- N'utiliser qu'un certain type d'ustensile en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence, ou d'autres ustensiles émaillés qui sont adaptés à la table de cuisson.

Installation et entretien corrects

- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.
- L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Se reporter aux instructions d'installation pour plus de détails.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. *Voir “ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT” page 20*. Pour toute question, contacter le fabricant.
- Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu lors du réchauffage et de la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.
- Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Contactez un centre de service autorisé.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de dépannage agréé.

AVERTISSEMENT :

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, avant d'effectuer l'entretien de la table de cuisson, couper le courant au niveau du panneau d'entrée d'électricité et verrouiller celui-ci pour empêcher que le courant ne soit rétabli accidentellement.

Mise en route

Avant la première utilisation de l'appareil

- Retirer tous les matériaux d'emballage et la documentation de la table de cuisson.
- Lorsqu'elle est froide, essuyer la table de cuisson avec une éponge humide propre et sécher.
- L'appareil peut dégager une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimum, choisir et utiliser des ustensiles appropriés. (*Voir “Ustensiles appropriés” page 14*.)
- Lire toutes les précautions de sécurité et informations contenues dans le Manuel d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'utilisation de l'appareil.

Pièces et accessoires inclus

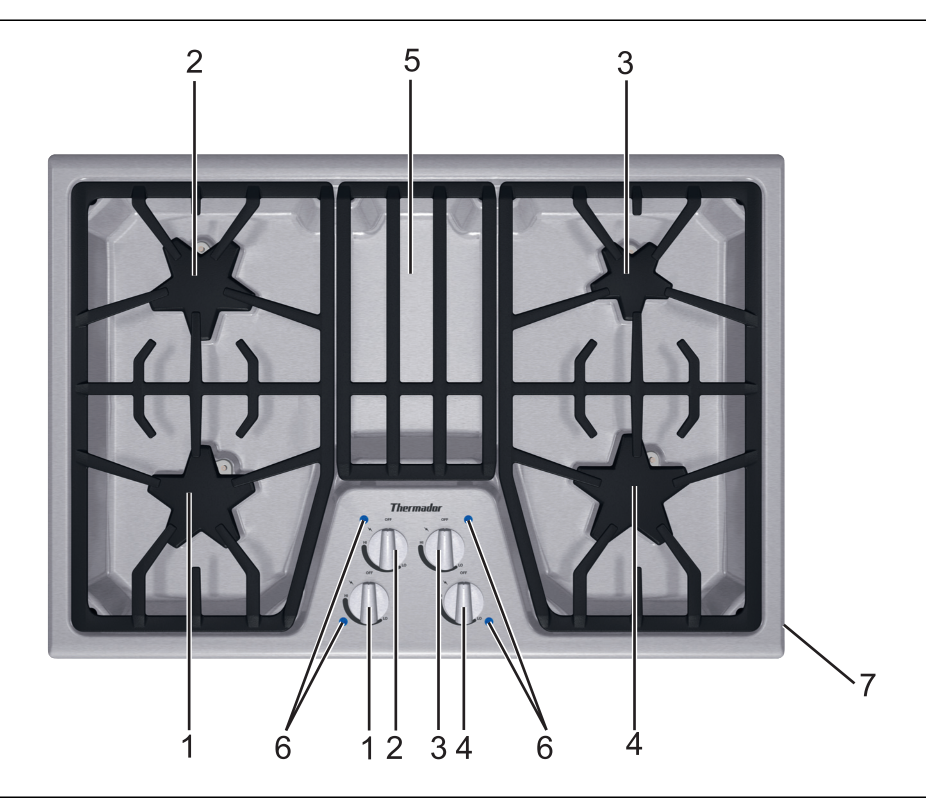


Figure 1: Modèle SGS304FS

1. Brûleur avant gauche (10 000 BTU)
2. Brûleur arrière gauche (10 000 BTU)
3. Brûleur arrière droit (8 000 BTU)
4. Brûleur avant droit (16 000 BTU)
5. Grille pont
6. Voyants lumineux « On » Brûleur en marche
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

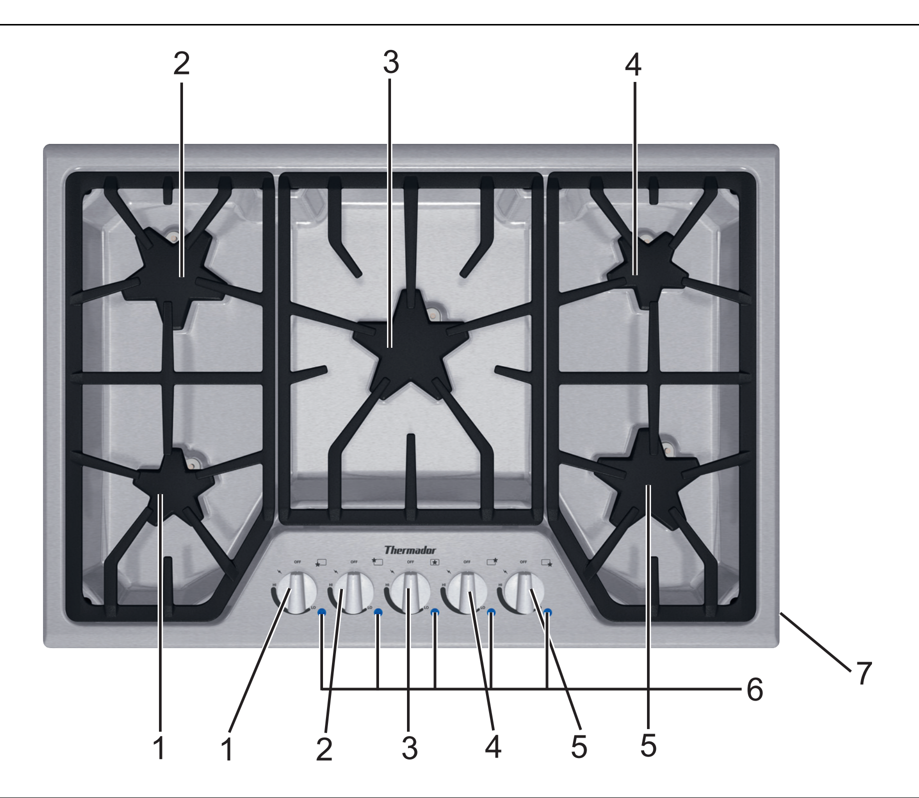


Figure 2: Modèle SGS305FS/SGSX305FS

1. Brûleur avant gauche (8 000 BTU) — Fonction XLO sur modèle SGSX seulement
2. Brûleur arrière gauche (10 000 BTU)
3. Brûleur central (16 000 BTU) — Fonction XLO sur modèle SGSX seulement
4. Brûleur arrière droit (8 000 BTU)
5. Brûleur avant droit (10 000 BTU)
6. Voyants lumineux « On » Brûleur en marche — Fonction « anneau lumineux » sur modèle XLO seulement
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

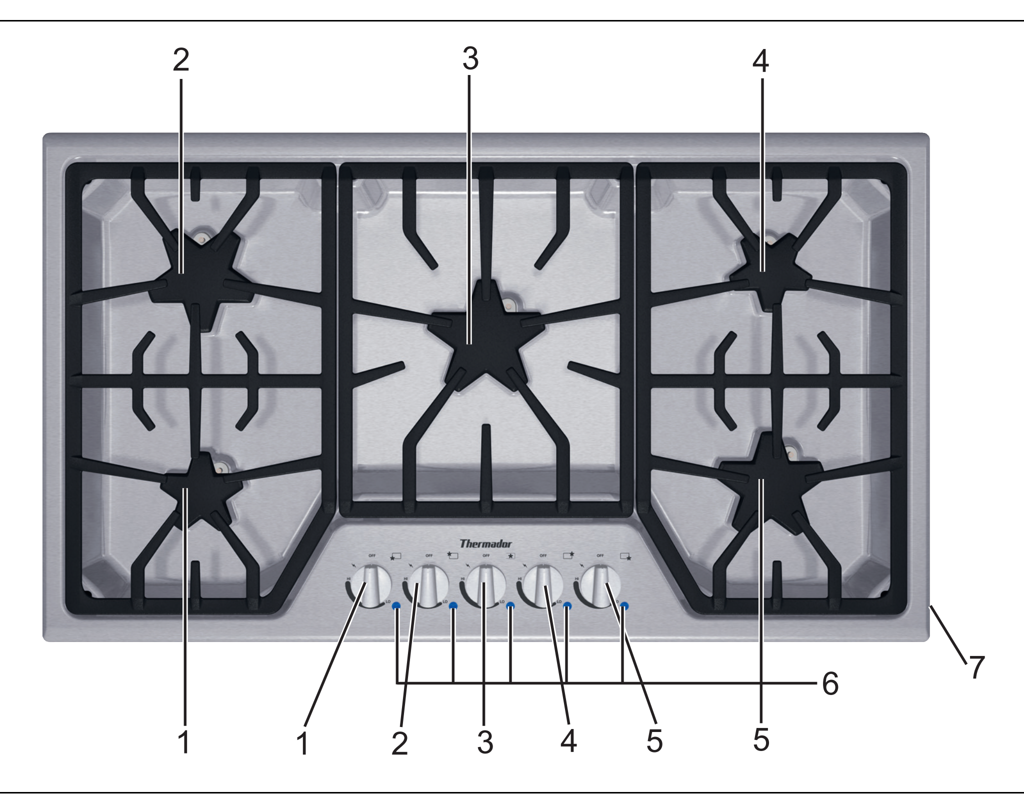


Figure 3: Modèle SGS365FS/SGSX365FS

1. Brûleur avant gauche (9 100 BTU) — Fonction XLO sur modèle SGSX seulement
2. Brûleur arrière gauche (12 000 BTU)
3. Brûleur central (16 000 BTU — modèle SGS)
   Brûleur central (18 000 BTU — modèle SGSX) — Fonction XLO sur modèle SGSX seulement
4. Brûleur arrière droit (9 100 BTU)
5. Brûleur avant droit (12 000 BTU)
6. Voyants lumineux « On » Brûleur en marche — Fonction « anneau lumineux » sur modèle XLO seulement
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

Brûleurs scellés STAR™

Cette table de cuisson est dotée de brûleurs scellés STAR™. Il n'y a pas de pièce de brûleur à nettoyer, à démonter ou à régler sous la table de cuisson. Vous disposez de trois formats de brûleurs différents : petit, moyen et grand. Faire correspondre les lettres des capuchons de brûleur et les lettres des bases de brûleur. *Voir “Capuchons de brûleur” page 8*.

Capuchons de brûleur STAR™

Les capuchons de brûleur sont en acier vitrifié. Ils doivent être bien placés pour que la table de cuisson puisse fonctionner correctement. S'ils sont mal placés, le ou les problèmes suivants peuvent survenir :

- Les flammes sont trop hautes.
- Les flammes se détachent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- Les flammes s'allument de manière irrégulière.
- Une odeur de gaz se dégage des brûleurs.



AVERTISSEMENT :
Pour éviter les poussées de flamme et la génération de sous-produits nocifs, ne pas utiliser la table de cuisson sans avoir correctement installé les capuchons et les grilles de brûleur.



AVERTISSEMENT :
Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les grilles ni les capuchons de brûleur chauds. Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Pose des capuchons de brûleur

Chaque capuchon comporte une lettre (B, D, ou F) coulée dans la partie inférieure du capuchon correspondant à une lettre (B, D, ou F) coulée dans la base du brûleur solidaire de l'appareil.

- Placez chaque capuchon de brûleur sur la base du brûleur correspondant selon la lettre marquée sur chacun d'eux.
- Placez le capuchon de brûleur délicatement sur la base de manière à ce que les pattes de la base du brûleur s'ajustent parfaitement dans la fente du capuchon de brûleur.

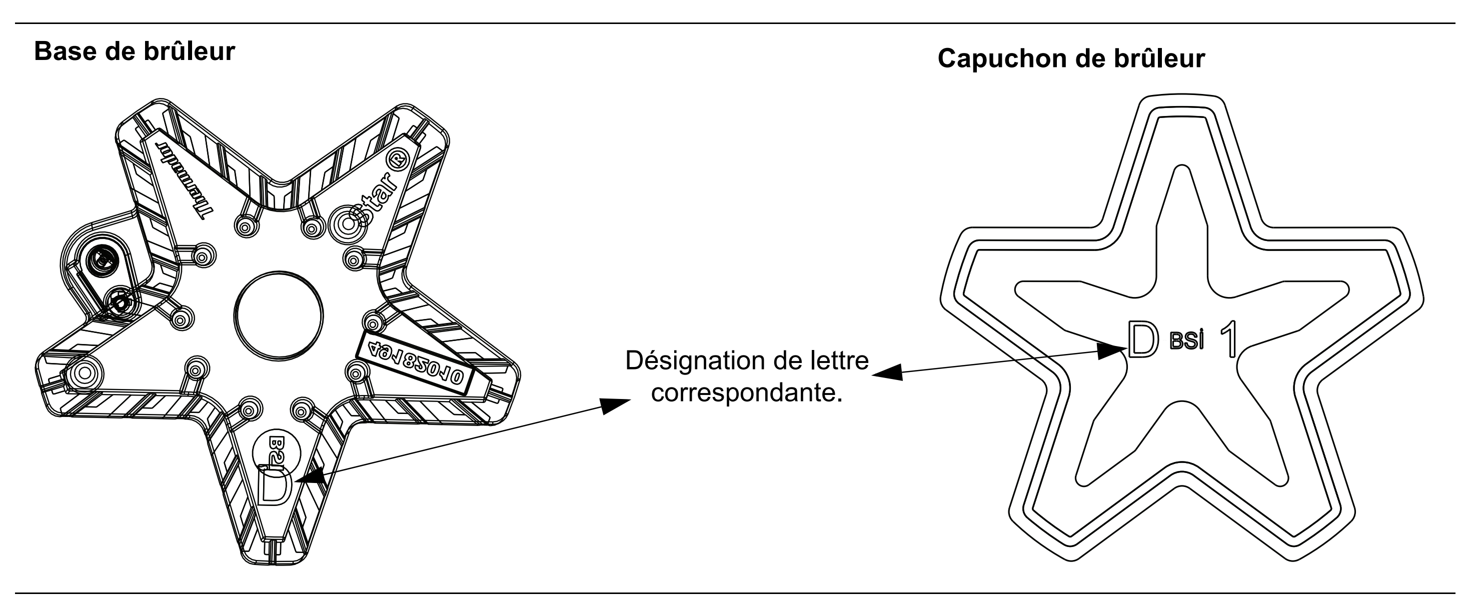


Figure 4: Capuchons de brûleur

Vérification du placement des capuchons de brûleur

- Vérifiez qu'il n'y a pas d'espace entre le capuchon du brûleur et la base du brûleur. *Voir la figure “Pose des capuchons de brûleur”* pour connaître la bonne et la mauvaise façon d'installer le capuchons d'un brûleur.
- Vous pouvez essayer de déplacer légèrement le capuchon de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier s'il est bien placé. S'il est bien placé, le capuchon émettra un léger bruit d'un côté et de l'autre au fur et à mesure que les pattes butent contre le rebord des fentes.

Placement correct des capuchons de brûleur

Placement incorrect des capuchons de brûleur

Figure 5: Pose des capuchons de brûleur

Brûleurs ExtraLow (XLO) Thermador® (modèles SGSX seulement)

Les brûleurs avant central et gauche sont dotés de la fonction perfectionnée ExtraLow (XLO®). Lorsque le bouton de réglage est mis dans la zone XLO®, la flamme s'allume et s'éteint automatiquement chaque minute de manière cyclique pendant un nombre de secondes variables. Ce fonctionnement intermittent est normal et vous permet de réduire la chaleur en deçà du réglage faible pour la cuisson des mets délicats. Par exemple, ce réglage très faible est idéal pour faire mijoter, pocher, faire fondre ou maintenir des aliments cuits sans les dessécher ni les brûler.

Fonctionnement

- La flamme s'allume et s'éteint de manière cyclique chaque minute lorsque le réglage est à n'importe quelle position entre **LO** (bas) (passé l'encoche) et **XLO**.
- La durée pendant laquelle la flamme s'allume et s'éteint dépend du réglage du bouton.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous de **LO** (bas), la flamme restera allumée pendant environ 53 secondes et restera éteinte pendant 7 secondes de chaque minute.
- Lorsque le bouton est réglé sur **XLO**, la flamme reste allumée pendant environ 7 secondes et reste éteinte pendant 53 secondes de chaque minute.
- Le bouton peut être réglé à n'importe quelle position entre **LO** (bas) et **XLO**.



AVERTISSEMENT :
Ne pas nettoyer ni toucher aux brûleurs lorsque l'un des brûleurs ExtraLow, ou les deux, sont en fonctionnement. Lorsque le brûleur ExtraLow se rallume automatiquement, l'allumeur émet une étincelle au niveau du brûleur.

Voyants brûleur « ON » (marche)

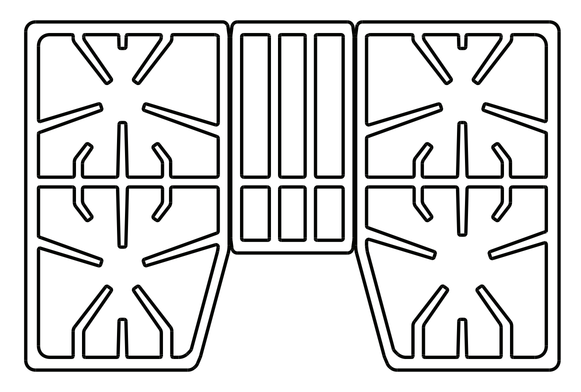
Pour les modèles SGS :
Un voyant de marche « On » correspond au bouton de chaque brûleur. Lorsqu'il est allumé, il indique que le brûleur correspondant est en fonctionnement.

Pour les modèles SGSX :
Un anneau lumineux situé autour de chaque bouton s'illumine pour indiquer que le brûleur correspondant est en fonctionnement.

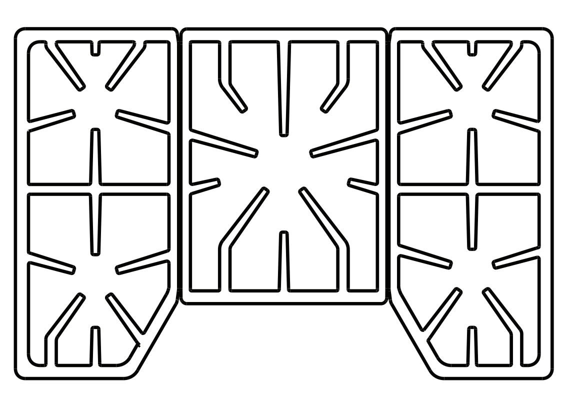
Grilles de brûleur

Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson.

30 po (76 cm) 4 brûleurs



30 po (76 cm) 5 brûleurs



36 po (76 cm) 5 brûleurs

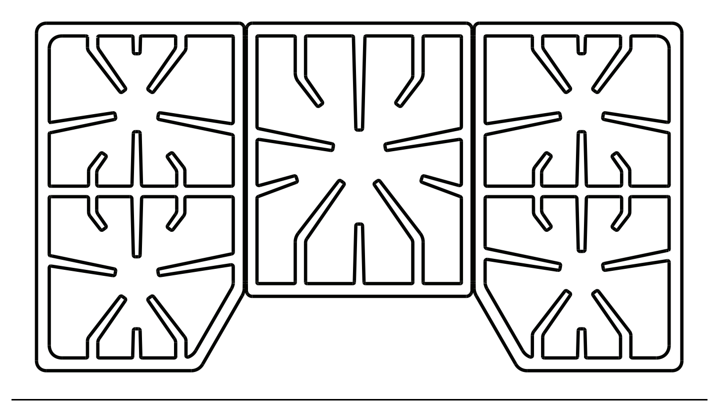


Figure 6: Grilles de brûleur



AVERTISSEMENT :
Pour éviter les poussées de flamme, veiller à la bonne stabilité des ustensiles et éviter les déversements, positionner correctement les grilles sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en fonctionnement. Chacun des quatre pieds doit être placé dans les alvéoles correspondantes de la table de cuisson. Ne pas utiliser une grille si les pieds en caoutchouc sont endommagés ou manquants.

Pour obtenir des pieds de caoutchouc de remplacement : Pièce n° 416438, contactez votre revendeur ou appelez le service après-vente dont le numéro figure à l'intérieur de la couverture.



ATTENTION :
Pour éviter d'éventuelles blessures ou l'endommagement de l'appareil, veillez à ce que les grilles soient placées exactement comme l'indiquent les instructions et non à l'envers ou sens dessus-dessous.

Modèles à quatre brûleurs : Lors du placement de la grille centrale, veillez à ce que la barre horizontale soit dans l'alignement de la barre centrale horizontale des grilles gauche et droite. *Voir la figure “Placement de la grille centrale du modèle à quatre brûleurs” ci-dessous.*

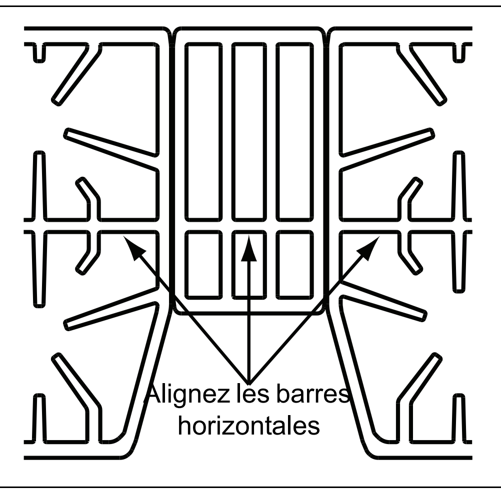


Figure 7: Placement de la grille centrale du modèle à quatre brûleurs

Modèles à cinq brûleurs : Lors du placement de la grille centrale, s'assurer que la patte centrale longue est orientée vers l'arrière de la table de cuisson. *Voir la figure “Placement de la grille centrale du modèle à cinq brûleurs” ci-dessous.*

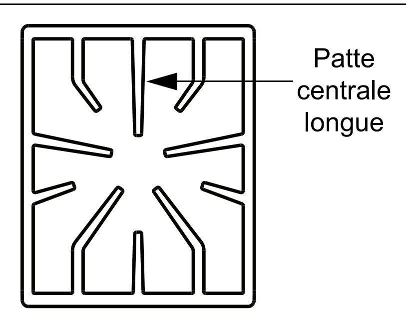


Figure 8: Placement de la grille centrale du modèle à cinq brûleurs

Boutons de réglage

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Pousser et tourner le bouton vers la gauche pour allumer le brûleur et choisir le réglage de cuisson voulu.



ATTENTION :
Le non-respect des consignes d'utilisation correctes des boutons peut entraîner des lésions corporelles et endommager l'appareil.

Boutons standard

Les modèles SGS, qui ne disposent pas de la fonction ExtraLow®, sont dotés uniquement de boutons de réglage de brûleurs en métal standard avec anneaux en caoutchouc.

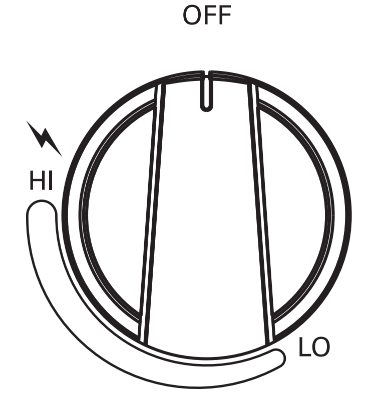


Figure 9: Bouton de réglage de brûleur standard

Boutons ExtraLow® (XLO)

Les modèles SGSX sont dotés de boutons de réglage de brûleurs en métal standard avec anneaux en caoutchouc ainsi que de deux boutons de réglage ExtraLow® situés à l'avant gauche et au centre de la table de cuisson. *Voir “Bouton de réglage de brûleur ExtraLow” ci-dessous.*

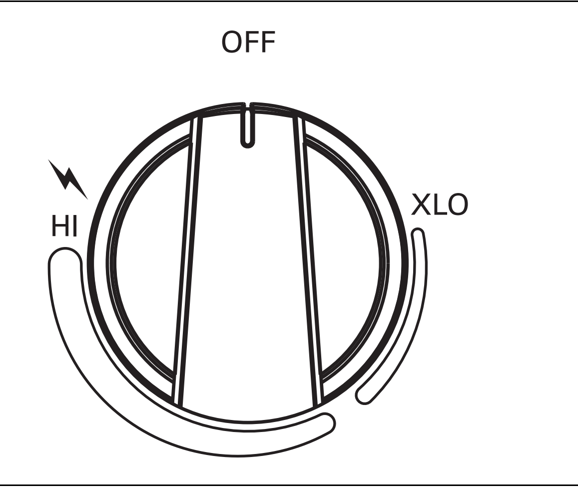


Figure 10: Bouton de réglage de brûleur ExtraLow

Les boutons de réglage de brûleurs standard ont un nombre infini de réglages de cuisson. Lorsqu'un bouton ExtraLow est positionné sur **LO** (bas), on peut sentir une encoche.

Pour actionner : Choisir le bouton de réglage approprié, presser et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous obteniez la taille de flamme souhaitée. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre sur **OFF** (arrêt).

Retrait des boutons de réglage de brûleurs

Pour retirer le bouton et l'anneau : Lorsque le brûleur est en position **OFF** (arrêt), soulever délicatement le bouton et tirer. Tirer délicatement sur l'anneau depuis les côtés et soulever.



AVERTISSEMENT :
Pour éviter toute possibilité de choc électrique, ne pas passer la main par l'ouverture dans le boîtier brut.

Pour remettre l'anneau et le bouton en place : Insérer délicatement l'anneau de caoutchouc dans l'ouverture en veillant à ce que le dessus de la table de cuisson soit entièrement encastrée dans le rail sur tout le périmètre de l'anneau. Remettre le bouton en place en mettant le repère en position 12 h. Presser fermement.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Utiliser la table de cuisson pour les opérations de cuisson en surface, et notamment pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter les aliments.

La table de cuisson comporte un bouton de réglage pour chaque brûleur. Presser et tourner les boutons vers le réglage de cuisson souhaité.

Fonctionnement



AVERTISSEMENT :
La combustion de gaz de cuisson peut générer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour limiter les risques d'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un organisme certifié pour assurer une bonne combustion. Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte aspirante en cuisinant au gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.

Fonctionnement normal (Allumage/ rallumage électronique)

La table de cuisson est dotée d'allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur possède son propre allumeur. Si la flamme d'un brûleur s'éteint pendant l'utilisation, ce brûleur se rallume automatiquement.



ATTENTION :
Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.
Modèles SGS seulement : Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur.

Pour pouvoir fonctionner correctement, l'allumeur doit être propre et sec.

- Éviter que l'eau et les aliments ne se déposent sur l'allumeur.
- Si l'allumeur est mouillé ou sale, il peut faire des étincelles sans pour autant allumer le brûleur, ou même faire des étincelles sans arrêt lorsqu'une flamme est présente.

REMARQUE :
Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, éteignez-le. Vérifiez que le capuchon est bien positionné sur la base du brûleur et que l'allumeur est propre et sec. Si un brûleur ne s'allume toujours pas, *voir “Avant d'appeler le service de dépannage” page 19*.

Lorsqu'une flamme est présente et que le réglage LOW (bas) est utilisé, l'allumeur peut parfois faire une étincelle. Ceci est normal.

Dans l'éventualité d'une panne de courant

Dans l'éventualité d'une panne de courant, seuls les brûleurs standard peuvent être allumés manuellement. Si la table de cuisson est utilisée lorsqu'une panne de courant se produit, mettre tous les boutons de réglage de brûleurs dans la position OFF (arrêt). Les brûleurs standard peuvent alors être allumés manuellement en tenant une allumette au niveau des orifices et en tournant le bouton de réglage sur la position HI (vif) Attendre que le brûleur s'enflamme entièrement avant de régler la flamme à la hauteur voulue.

Les deux brûleurs ExtraLow® sur les modèles SGSX ne peuvent pas être allumés manuellement. Quand une panne de courant se produit, s'assurer de mettre les boutons ExtraLow en position **OFF** (arrêt). Les brûleurs ne se rallumeront pas tant que les deux boutons de réglage ne sont pas mis sur **OFF** (arrêt), puis remis de nouveau sur **ON** (marche) une fois le courant rétabli. *Voir “QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ” page 1.*

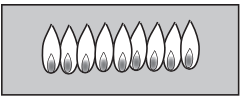


AVERTISSEMENT :
Quand une panne de courant se produit, la fonction de rallumage ne fonctionne pas.

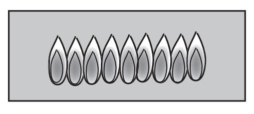
Caractéristiques typiques d'une flamme

La flamme d'un brûleur doit être bleue et stable, sans pointe jaune, ni bruit excessif ou vacillement. Elle doit être présente tout autour du capuchon du brûleur.

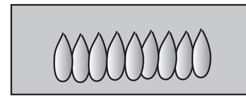
Flammes jaunes :
Réglage supplémentaire requis.



Pointes jaunes au niveau des cônes extérieurs :
Normal pour du gaz GPL.



Douces flammes bleues :
Normal pour du gaz naturel.



Si la flamme est entièrement jaune ou presque, vérifier que le régulateur est réglé pour le combustible approprié. Après le réglage, refaire le test.

Il est normal que la flamme présente des raies jaunes pendant la mise en marche initiale. Laisser l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et vérifier de nouveau avant d'effectuer d'autres réglages.

Figure 11: Vérification des caractéristiques de la flamme

La présence d'impuretés à l'intérieur de la conduite de gaz peut donner lieu à une flamme orangée durant l'utilisation initiale. Ceci tend à disparaître au fur et à mesure de l'utilisation. Vérifier les brûleurs afin de s'assurer que les orifices de combustion ne sont pas obstrués. Si les orifices sont bouchés, *voir “Avant d'appeler le service de dépannage” page 19*.

REMARQUE :
Un « claquement » peut se faire entendre lorsque le brûleur est éteint manuellement ou pendant le fonctionnement intermittent dans la zone ExtraLow® (modèles SGSX). Ce bruit peut être plus fort avec le gaz GPL qu'avec le gaz naturel.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils de cuisson (Pour de meilleurs résultats)

- Utiliser un couvercle pour conserver une température de cuisson plus constante.
- Utiliser des ustensiles appropriés. (*Voir “Ustensiles appropriés” page 14.*)

- Placer l'ustensile au centre du brûleur avant d'allumer ce dernier.
- Se reporter au tableau *tableau “Recommandations de cuisson sur brûleur” page 13* pour obtenir les réglages conseillés.

Techniques ExtraLow® (XLO)

- Utiliser un réglage **XLO** plus élevé si l'ustensile de cuisson n'est pas couvert.
- Vérifier la cuisson des aliments de temps à autre pour voir s'il faut baisser ou augmenter le bouton de réglage.
- Il est normal de remuer de temps en temps les aliments. Ceci est particulièrement important pour les mets que vous laissez mijoter pendant plusieurs heures, par exemple les sauces ou les haricots.
- Pendant la cuisson à feu doux, il peut ne pas y avoir de bulles en surface lorsque la flamme est en cycle d'arrêt.
- Par contre, lorsque la flamme est allumée, il peut y avoir des bulles. Il devrait y avoir de la vapeur et un léger frémissement à la surface des liquides.
- Le réglage dépend de la quantité et du type d'aliments cuisinés.
- Lorsque vous baissez la flamme, faites-le graduellement.
- Si un réglage est trop bas pour faire mijoter, porter de nouveau à ébullition avant d'augmenter le feu.
- Si vous utilisez un ustensile de cuisson surdimentionné, la cuisson à feu doux se fera principalement au centre. Pour une cuisson plus uniforme, remuer les aliments répartis sur le pourtour de l'ustensile pour les incorporer avec ceux qui se trouvent au milieu.

Recommandations de cuisson sur brûleur

Aliments	Commencer la cuisson	Poursuivre la cuisson – Brûleurs standard	Poursuivre la cuisson – Brûleurs ExtraLow®
PAINS Pain perdu, crêpes, sandwichs grillés	Moy. – préchauffer la poêle.	Bas-moy. à Moy.	Utiliser un réglage brûleur standard.
CÉRÉALES Semoule de maïs, grosse semoule de maïs, porridge	HI (Vif) – couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales.	Bas-moy. à Moy. – terminer la cuisson selon les directives de l'emballage.	XLO – pour maintenir, couvrir.
CHOCOLAT Fonte	XLO jusqu'à la fonte.	Retirer une fois fondu.	XLO – pour maintenir.
FRITURE	HI (Vif)-moy. – chauffer l'huile.	HI (Vif)-moy. – maintenir la temp.	Utiliser un réglage brûleur standard.
DESSERTS Mélange pour pudding et garnitures pour tartes Pudding	Bas-moy. à LO (Bas) – Bas-moy. – porter le lait à ébullition	Bas-moy. à Moy. LO (Bas)	Comme standard. Suivre la recette. Bas-moy. – pour cuire
ŒUFS Fris, brouillés	Moy. à Vif-moy. – faire fondre le beurre, ajouter les œufs.	LO (Bas) à Bas-moy. – terminer la cuisson.	XLO – pour maintenir pendant un petit moment.
VIANDE, POISSON, VOLAILLE Bacon, galettes de saucisse	HI (Vif)-moy jusqu'à ce que la viande commence à grésiller.	Bas-moy. à Moy. – pour terminer la cuisson.	Utiliser un réglage brûleur standard.
Braiser : Bifteck à la suisse, bœuf braisé, ragoût	Brunir à feu moyen HI (Vif)-moy à Moy. ajouter le liquide, couvrir.	LO (Bas) à Bas-moy. – couvrir, faire mijoter jusqu'à tendreté.	XLO – faire mijoter jusqu'à tendreté.

Aliments	Commencer la cuisson	Poursuivre la cuisson – Brûleurs standard	Poursuivre la cuisson – Brûleurs ExtraLow®
Frire : Poulet	HI (Vif) – Brunir à feu moyen	LO (Bas) – couvrir, terminer la cuisson.	Utiliser un réglage brûleur standard.
Poêle à frire : Côtelettes d'agneau, steak mince, hamburger, saucisse	HI (Vif)-moy. à Moy – préchauffer la poêle.	Moy. à Vif-moy. – brunir la viande.	XLO – maintenir.
Mijoter : Poulet en sauce, bœuf salé, poisson poché	HI (Vif) – couvrir, amener le liquide à ébullition.	LO (Bas) à Bas-moy.	XLO – faire mijoter doucement.
RIZ	HI (Vif) – couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter le riz, couvrir.	LO (Bas) à Bas-moy. – couvrir, faire cuire selon les directives de l'emballage.	LO (Bas) – faire cuire selon les directives de l'emballage. XLO – maintenir, couvert.
SAUCES À base de tomate	HI (Vif)-moy. à HI (Vif) – faire cuire la viande/les légumes, suivre la recette.	LO (Bas) à Bas-moy.	XLO – faire mijoter. XLO sans couvrir pour épaissir.
Sauce blanche, à la crème, Béarnaise, Hollandaise	LO (Bas) à Bas-moy. – faire fondre la graisse, suivre la recette.	LO (Bas) à Bas-moy. – terminer la cuisson.	XLO – pour maintenir, feu le plus bas.
SOUPES, RAGOÛTS, BOUILLON	HI (Vif) – couvrir, amener le liquide à ébullition.	LO (Bas) à Bas-moy. – faire mijoter.	XLO – faire mijoter. XLO – pour maintenir, couvrir.
LÉGUMES Frais Congelés	HI (Vif) – couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition. HI (Vif) – couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition.	Bas-moy. à Moy. – faire cuire pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à tendreté. Bas-moy. à Moy. – faire cuire selon les directives de l'emballage.	XLO – pour maintenir, couvrir. Utiliser un réglage brûleur standard.

Ustensiles appropriés

Caractéristiques des ustensiles de cuisson

- Les fonds en aluminium ou en cuivre conduisent la chaleur uniformément.
- L'acier, s'il n'est pas mélangé à d'autres métaux, donne lieu à une cuisson inégale.
- La fonte absorbe la chaleur lentement et donne une cuisson plus uniforme à feu bas à moyen.
- Les fonds plats lourds offrent une chaleur uniforme et de la stabilité.
- NE PAS UTILISER d'ustensiles minces, voilés, cabossés ou à nervures car ils diffusent la chaleur de manière inégale.

Choix des ustensiles de cuisson

Recommandations concernant les ustensiles de cuisson

Pratique	
Diamètre du fond de l'ustensile de cuisson • **La flamme doit être de la même taille ou plus petite que le fond de l'ustensile. Ne pas utiliser d'ustensile plus petit pour cuisiner à feu vif car les flammes peuvent lécher les bords de l'ustensile.** • **Les ustensiles qui occupent deux brûleurs doivent être placés d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.** • **Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, les ustensiles de grande taille ne doivent pas dépasser les rebords des grilles.**	
Utiliser des ustensiles équilibrés • **L'équilibre est crucial pour la stabilité et la cuisson uniforme.** • **L'ustensile de cuisson doit être de niveau sur la grille, ne pas vaciller ni ballotter.** • **Centrer l'ustensile sur le brûleur.**	
Utiliser un couvercle qui correspond à l'ustensile. • **Un couvercle hermétique contribue à réduire le temps de cuisson.**	

Ustensiles de cuisson spéciaux

Les ustensiles qui occupent deux brûleurs, tels que les grills, les plats à rôtir et les poissonnières, peuvent être utilisés lorsque placés d'avant en arrière. Réglez la flamme de manière égale pour obtenir une cuisson uniforme. Pour les modèles à cinq brûleurs, utilisez la grille accessoire Thermador® Modèle SGRIDDLEF sur le brûleur central uniquement.

Utiliser un wok à fond plat. Si vous utilisez un wok à fond plat d'un diamètre maximum de 16 pouces, utilisez l'anneau de support de wok accessoire Thermador® Modèle SWOKRINGF.

Les ustensiles de mise en conserve et les autocuiseurs doivent avoir les mêmes caractéristiques décrites ci-dessus. Après avoir porté le contenu à ébullition, utiliser le réglage le plus bas possible pour maintenir l'ébullition ou la pression (pour cuiseurs sous pression/autocuiseurs, etc.)

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

La table de cuisson peut être entièrement nettoyée en toute sécurité avec une éponge savonneuse. Il faudra ensuite rincer et sécher. S'il y a des taches tenaces, suivre les méthodes de nettoyage recommandées ci-après.

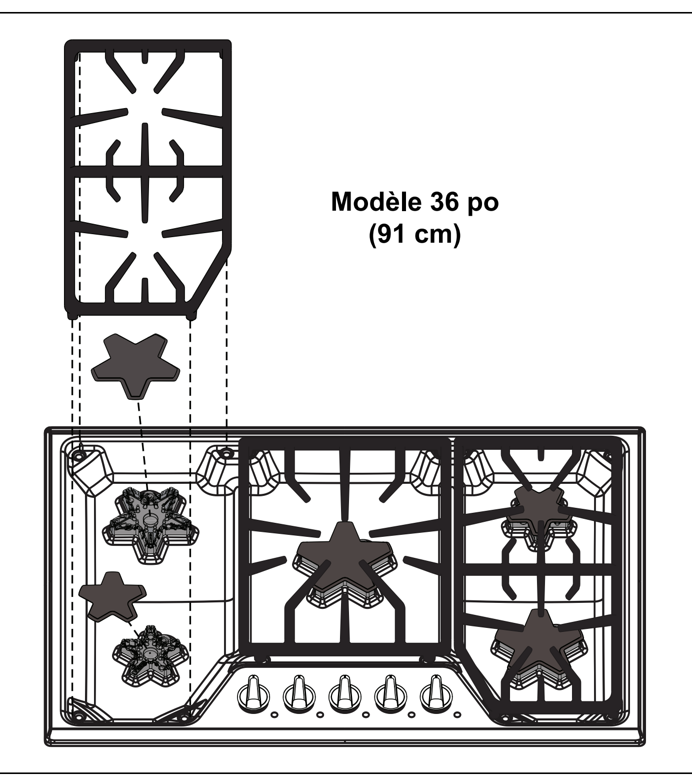


Figure 12: Nettoyage de la table de cuisson

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux qui fera l'affaire. Utiliser des éponges, chiffons ou papier essuie-tout propres et doux.
- Frotter le fini en acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyer pour éviter les taches d'eau.
- Avant le nettoyage, s'assurer que les brûleurs sont éteints et que les grilles et brûleurs sont froids.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, remettre les pièces en place avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour un bon rendement des brûleurs, s'assurer que les allumeurs sont propres et secs.
- Veiller à ce que les orifices d'allumage soient propres pour permettre le bon allumage des brûleurs. Les nettoyer après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si les allumeurs électroniques émettent un déclic.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants inflammables, par exemple un allume feu liquide ou du WD-40.



ATTENTION :
Ne pas toucher aux brûleurs lorsque la table de cuisson est en fonctionnement.
Modèles SGS seulement : Tous les allumeurs font des étincelles lorsqu'on allume un brûleur.

Consignes de nettoyage

Les agents nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas l'endossement d'une marque particulière. Utiliser tous les produits conformément aux directives de l'emballage.

Tableau de nettoyage de la table de cuisson

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Base de brûleur Alliage d'aluminium	• Détergent et eau chaude. Rincer et sécher. • Brosse à dents en nylon rigide pour nettoyer les orifices. • Nettoyants abrasifs : Tampons Brillo® ou S.O.S.®. Rincer et sécher.	• Ne pas rayer ou érafler les ouvertures des orifices. • Nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. • Ne pas utiliser de cure-dents, car ils peuvent se briser.

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Capuchon de brûleur Porcelaine émaillée	• Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement. • Nettoyants non abrasifs : Ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. • Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®. • Pour les taches de nourriture, utiliser un nettoyant abrasif tel que Zud® ou Bar Keepers Friend®. • Remonter. S'assurer que le capuchon est bien positionné sur la base.	• Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer la porcelaine émaillée. Nettoyer immédiatement ces taches. • Ne pas utiliser une éponge ou une serviette humide sur la porcelaine chaude. • Ne pas faire tremper les capuchons de brûleur. • Toujours exercer le moins de pression possible en utilisant des nettoyants abrasifs. • Sécher soigneusement une fois le nettoyage terminé. • NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant
Boutons de réglage et anneaux	• Eau savonneuse chaude. Rincer et sécher immédiatement. • Pour retirer les anneaux,*voir “Retrait des boutons de réglage de brûleurs” page 11*. • Pour retirer les boutons, soulever vers le haut.	• Ne pas faire tremper les boutons ni les anneaux. • Ne pas utiliser de produits récurants ou de nettoyants abrasifs tels que Bon Ami®, Ajax®, ou Comet®. Ils risquent d'endommager le fini de manière permanente ou d'effacer le marquage. • Ne pas tirer sur l'anneau pour le retirer ou le remplacer.
Fini extérieur Acier inoxydable	• Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Cire nettoyante : Stainless Steel Magic® pour protéger le fini des taches et de la corrosion. Rehausse l'apparence. • Taches d'eau calcaire : Vinaigre domestique blanc. • Nettoyants abrasifs doux : Nettoyant liquide pour acier inoxydable Kleen King Stainless Steel, Bon Ami®. • Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®.	• Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier. Ils rayeront la surface. • L'acier inoxydable résiste à a la plupart des taches de nourriture et marques de corrosion à condition que la surface soit propre et protégée. • Ne jamais laisser les taches ou le sel sur l'acier inoxydable pendant une durée quelconque. • Frotter légèrement dans le sens du grain. • Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.

Pièces et matériaux de la table de cuisson	Nettoyants suggérés	Rappels importants
Grilles et grille pont Porcelaine émaillée sur fonte	• Nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Nettoyants abrasifs pour taches tenaces : tampons savonneux en laine d'acier	• Les grilles sont lourdes : faire attention en les soulevant. Placer sur une surface protégée. • Les craquelures, fissurations, ébréchures des tiges de grille sont généralement causées par des températures extrêmes et par des variations de températures rapides. • Les déversements acides ou à base de sucre peuvent détériorer l'émail. Nettoyer immédiatement ces taches. • Les nettoyants abrasifs utilisés trop souvent ou en frottant trop vigoureusement finissent par abîmer l'émail. • Ne pas nettoyer dans un four autonettoyant.
Allumeurs Céramique	• Essuyer délicatement à l'aide d'un tampon de coton imbibé d'eau, d'ammoniaque et de Formula 409®. • Gratter délicatement les dépôts avec un cure-dent.	• Éviter tout excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. • Enlever les peluches pouvant subsister après le nettoyage.
Panneau de verre (modèles SGSX uniquement)	• Eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.	• Éviter les nettoyants abrasifs tels que les tampons à récurer en métal, les éponges à récurer, les tampons à récurer savonneux et les nettoyants en poudre.

Entretien

L'appareil ne requiert qu'un nettoyage régulier pour un fonctionnement adéquat. Aucun autre entretien n'est nécessaire. *Voir “Nettoyage et entretien” page 16* pour des instructions détaillées.

Dépannage

Avant d'appeler le service de dépannage

Tableau de dépannage

Problème	Suggestion
Le(s) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas / Les allumeurs ne font pas d'étincelle	• S'assurer que le robinet d'arrêt de gaz est dans la position ouverte et que l'alimentation en gaz à la résidence n'est pas fermée. • S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement positionnés et que les orifices de combustion ne sont pas bouchés. Si besoin est, nettoyer les orifices avec un fil de métal ou un trombone étiré. • S'assurer que les allumeurs sont propres et secs. • Vérifier l'alimentation électrique. Elle doit être adéquatement mise à la terre avec la polarité appropriée. S'assurer que l'appareil est branché et que le disjoncteur n'est pas déclenché.
La flamme du brûleur s'éteint à l'improviste	• S'assurer qu'il n'y a pas de courant d'air dans la pièce.
Les allumeurs font des étincelles même si les boutons sont en position d'arrêt.	• Lorsque la connexion électrique est activée lors de la première mise en marche ou rebranchée après une panne de courant, les allumeurs peuvent faire une ou deux étincelles, même si tous les boutons de brûleurs sont en position d'arrêt.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	• La table de cuisson n'est pas de niveau. • L'ustensile de cuisson ne correspond pas à la surface utilisée. • L'ustensile de cuisson n'est pas du type ou de la taille recommandée.

Plaque signalétique

À des fins de références, l'étiquette contenant les données d'identification du produit est apposée au-dessous du boîtier brut, sous la table de cuisson.

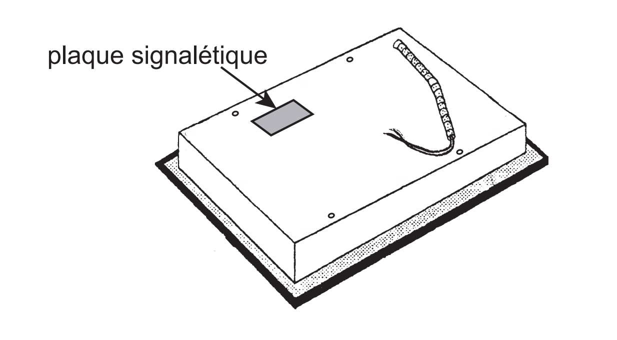


Figure 13: Emplacement de la plaque signalétique

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour obtenir un service autorisé ou des informations sur les pièces, téléphonez au numéro ou écrivez à l'adresse figurant à l'intérieur de la couverture de ce manuel.

Nous voulons que vous restiez un client satisfait. Si un problème survient et ne peut pas être résolu à votre satisfaction, n'hésitez pas à nous en faire part. Si vous nous écrivez ou si vous téléphonez, veuillez nous fournir le numéro de modèle, le numéro FD (numéro d'identification unique du produit pour le service à la clientèle), et la date d'achat ou d'installation d'origine.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Thermador dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales ;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition "en l'état", ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Thermador de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Thermador garantie que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la fabrication de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Thermador remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés deviennent la propriété de Thermador, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Thermador en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Thermador aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Thermador recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Thermador décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui possèdent, de l'avis de Thermador, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, Thermador n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Thermador pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de Thermador, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou bateaux quels qu'ils soient) ;
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents,

négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le "bricolage" fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil) ;

- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction locaux ;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit ;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Thermador n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème ; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris, sans limitation, armoires, murs, planchers, étagères, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Contenidos

Este electrodomestico de Thermador es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esparamos oir de usted!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

Este manual contiene diversas secciones:

- La sección *Seguridad* describe los procedimientos importantes que pueden garantizarle su seguridad mientras usa el electrodoméstico.
- La sección *Cómo comenzar* describe las características y la funcionalidad del electrodoméstico, e incluye una descripción de su configuración y operación.
- La sección *Operación* describe cómo operar cada componente y aprovechar al máximo su rendimiento.
- La sección *Limpieza y mantenimiento* describe cómo limpiar y mantener el electrodoméstico.
- La sección *Servicio técnico* incluye consejos para resolver los problemas y la garantía.

Antes de usar el electrodoméstico, asegúrese de leer este manual. Preste especial atención a las ***Instrucciones de seguridad importantes*** que se encuentran al comienzo del manual.

Seguridad



Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad importantes

Seguridad de los electrodomésticos a gas

ADVERTENCIA:
Si no sigue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una explosión que puede causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

-- **No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este electrodoméstico ni de cualquier otro.**

-- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**

- **No intente encender ningún electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

-- **La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio técnico autorizada o el proveedor de gas.**

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de paso de gas.
- Si una hornilla se apaga y se produce un escape de gas, abra las ventanas y las puertas. Espere hasta que el gas se haya disipado antes de usar el electrodoméstico.
- Si siente olor a gas, su instalador no ha verificado en forma correcta que no haya fugas. Si las conexiones no están perfectamente ajustadas, es posible que haya una pequeña fuga y, por lo tanto, sienta un leve olor a gas. Detectar una fuga no es un procedimiento "que puede hacer usted mismo". Algunas fugas pueden detectarse únicamente cuando el control de la hornilla se encuentra en la posición ON (Encendido), y esto debe ser realizado por un técnico de servicio calificado. *Consulte "QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS" en la página 1*.
- Durante una falla de la alimentación eléctrica, únicamente las hornillas de la placa estándares que NO tienen la función XLO pueden encenderse en forma manual.
- Para evitar la acumulación de monóxido de carbono, no bloquee las aberturas de ventilación del electrodoméstico.
- Para un encendido y rendimiento adecuados de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.
- **IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD:** La Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias.
  La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad según las instrucciones incluidas en este cuadernillo y permita una buena ventilación.
- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

Seguridad para evitar incendios

- No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la placa.
- Programe el control de la hornilla de modo que la llama no se extienda más allá de la base de la olla.
- Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.
- No permita que papel de aluminio, plástico, papeles ni paños entren en contacto con una hornilla o rejilla calientes. No permita que las ollas hiervan hasta quedar sin líquido.
- Si la placa se encuentra cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas ni a los elementos, ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.
- Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor producen humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego.
- **ADVERTENCIA**—PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA EN LA PARRILLA:
  a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a temperaturas bajas o medianas.
  b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
  c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en el ventilador ni en el filtro.
  d) Use el tamaño de olla adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
- En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.
- Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.
- Asegúrese de que las corrientes de aire como las de los ventiladores o las ventilaciones de aire forzadas no impulsen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes de la olla.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal; luego, apague la hornilla. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS; puede quemarse.
c) NO USE AGUA, ni toallas o repasadores húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
d) Use un extinguidor SÓLO si:
    1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
    2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
    3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
    4) Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.
    5) Tiene a la mano un extinguidor de incendio adecuado, en un área fácilmente visible y accesible, próxima al horno.

- Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagar la placa.

Prevención de quemaduras

- NO TOQUE LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie ni las áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, los agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estas hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.
- Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar que se produzcan burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.
- Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

PRECAUCIÓN:

No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso. Únicamente modelos SGS: Todos los encendedores echan chispas aunque se encienda una sola hornilla.

Seguridad de los niños

- Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.
- No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico. Esto puede dañar el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en uso o no.

PRECAUCIÓN:

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

- No limpie el electrodoméstico cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- Después de un derrame o un derrame por hervor, apague la hornilla y deje enfriar la placa. Limpie alrededor de la hornilla y los orificios de la hornilla. Después de limpiar, verifique que la hornilla funcione correctamente.

Seguridad en los utensilios de cocina

- Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.
- Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento u hornilla y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes de manera que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más

unidades de la superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

- Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, las hornillas ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- Ajuste el tamaño de la llama de la hornilla de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto a la llama de la hornilla reduce los riesgos de seguridad.
- Use únicamente utensilios de determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos para usarlos en la placa.

Instalación y mantenimiento adecuados

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para identificarla más fácilmente.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. *Consulte “DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO” en la página 20*. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un proveedor de servicio técnico autorizado.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA:

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar la placa, apague el suministro eléctrico en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Comienzo

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Retire todos los materiales de embalaje y el material impreso de la superficie de la placa.
- Mientras está fría, limpie la placa con una esponja húmeda limpia y séquela.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de la selección y el uso de los utensilios de cocina adecuados. (*Consulte “Utensilios de cocina adecuados” en la página 15.*)
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Piezas y accesorios incluidos

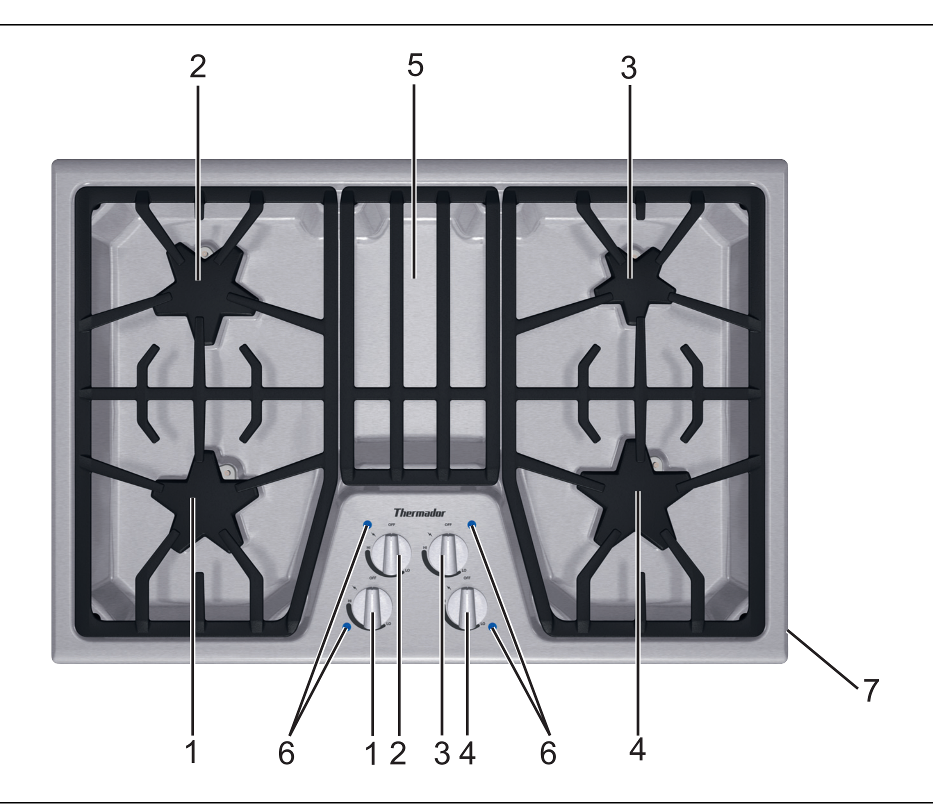


Figura 1: Modelo SGS304FS

1. Hornilla de superficie delantera izquierda (10,000 BTU)
2. Hornilla de superficie trasera izquierda (10,000 BTU)
3. Hornilla de superficie trasera derecha (8,000 BTU)
4. Hornilla de superficie delantera derecha (16,000 BTU)
5. Puente de la rejilla
6. Indicadores luminosos de "encendido" de la hornilla
7. Ubicación del número de serie/placa de datos (debajo de la parte delantera derecha)

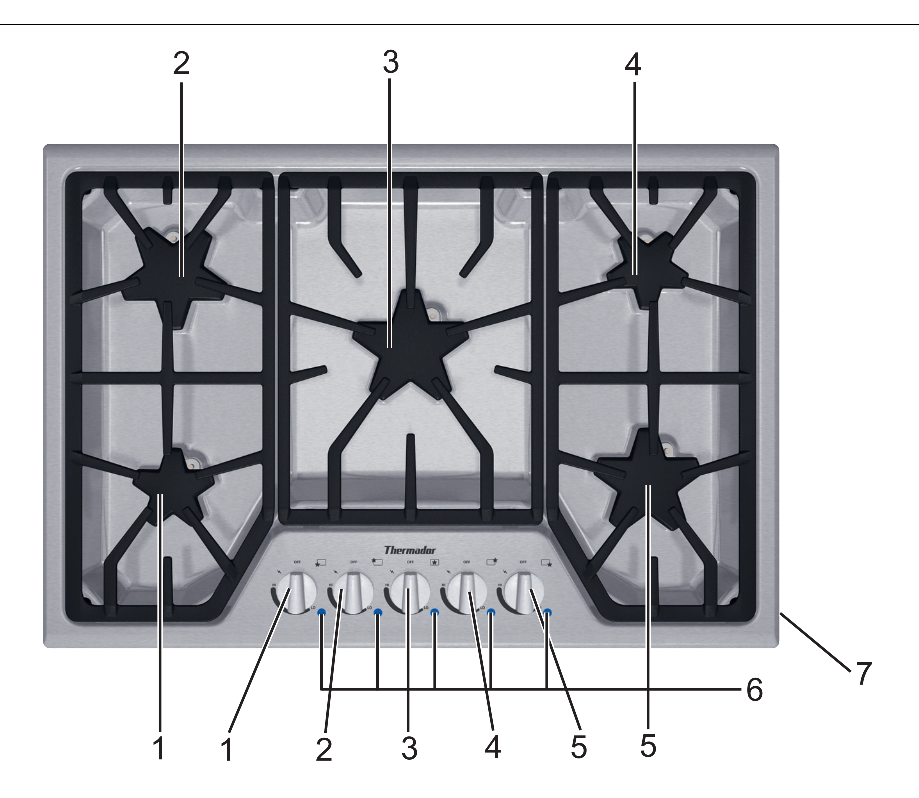


Figura 2: Modelo SGS305FS/SGSX305FS

1. Hornilla de superficie delantera izquierda (8,000 BTU) — Función XLO únicamente en modelo SGSX
2. Hornilla de superficie trasera izquierda (10,000 BTU)
3. Hornilla de superficie central (16,000 BTU) — Función XLO únicamente en modelo SGSX
4. Hornilla de superficie trasera derecha (8,000 BTU)
5. Hornilla de superficie delantera derecha (10,000 BTU)
6. Indicadores luminosos de "encendido" de la hornilla — Función de “anillo luminoso” únicamente en modelo XLO
7. Ubicación del número de serie/placa de datos (debajo de la parte delantera derecha)

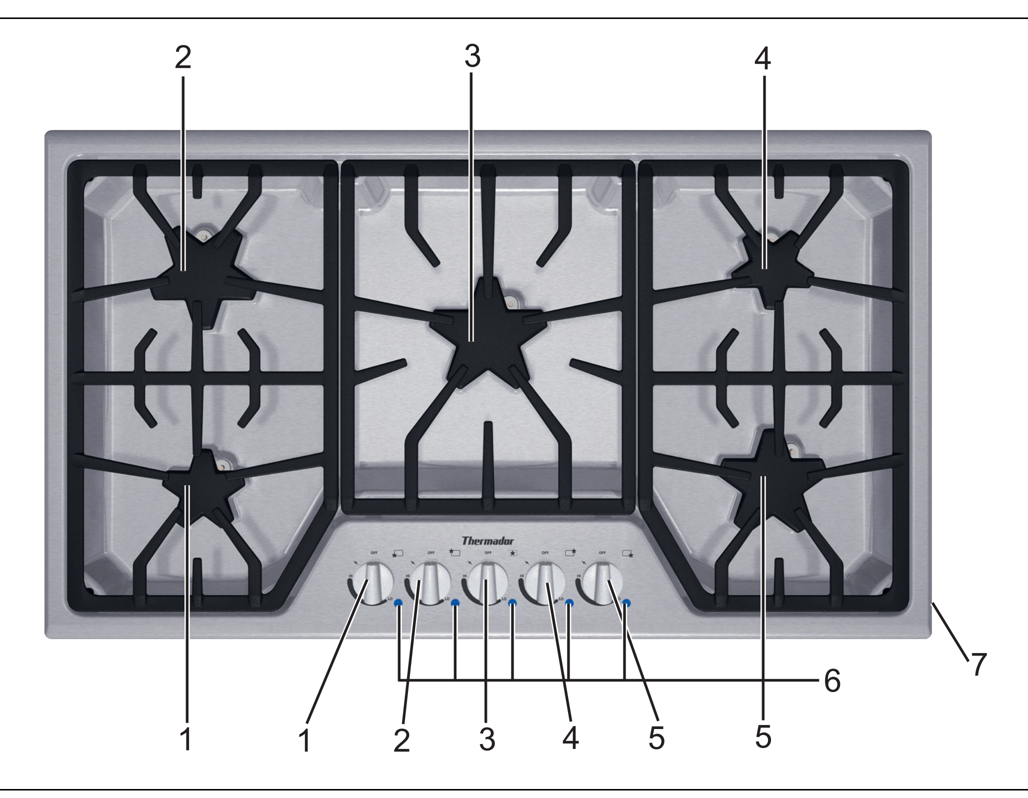


Figura 3: Modelo SGS365FS/SGSX365FS

1. Hornilla de superficie delantera izquierda (9,100 BTU) — Función XLO únicamente en modelo SGSX
2. Hornilla de superficie trasera izquierda (12,000 BTU)
3. Hornilla de superficie central (16,000 BTU — modelo SGS)
   Hornilla de superficie central (18,000 BTU — modelo SGSX) — Función XLO únicamente en modelo SGSX
4. Hornilla de superficie trasera derecha (9,100 BTU)
5. Hornilla de superficie delantera derecha (12,000 BTU)
6. Indicadores luminosos de "encendido" de la hornilla — Función de “anillo luminoso” únicamente en modelo XLO
7. Ubicación del número de serie/placa de datos (debajo de la parte delantera derecha)

Hornillas selladas STAR™

Su nueva placa tiene hornillas de gas selladas STAR™. No es necesario limpiar, desarmar ni ajustar ninguna parte de las hornillas debajo de la placa. Su placa tiene tres tamaños diferentes de hornillas: pequeño, mediano y grande. Haga coincidir las letras correspondientes de la tapa de la hornilla con las de la base de la hornilla. *Consulte “Tapas de las hornillas” en la página 8*.

Tapas de hornillas STAR™

La tapa de la hornilla es de acero aporcelanado. Las tapas de las hornillas deben colocarse correctamente para que la placa funcione bien. Si la tapa de la hornilla no se coloca correctamente, es posible que se produzcan uno o más de los siguientes problemas:

- Las llamas de la hornilla son demasiado altas.
- Las llamas salen disparadas de las hornillas.
- Las hornillas no se encienden.
- Las llamas de la hornilla se encienden de manera dispareja.
- La hornilla emite olor a gas.



ADVERTENCIA:
Para evitar llamaradas e impedir que se generen subproductos nocivos, no use la placa sin que todas las tapas de las hornillas y todas las rejillas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta.



ADVERTENCIA:
Para prevenir quemaduras, no toque las tapas ni las rejillas de las hornillas mientras estén calientes. Apague la placa y deje enfriar las hornillas.

Colocación de las tapas de las hornillas

Cada tapa tiene una letra (B, D o F) grabada en la parte inferior de la tapa que corresponde a una letra (B, D o F) grabada en la base de la hornilla que está unida al electrodoméstico.

- Coloque la tapa de cada hornilla en la base de la hornilla correcta según la designación de letra correspondiente.
- Coloque la tapa de la hornilla suavemente sobre la base, de modo que los dientes de la base de la hornilla calcen bien en la ranura de la tapa de la hornilla.

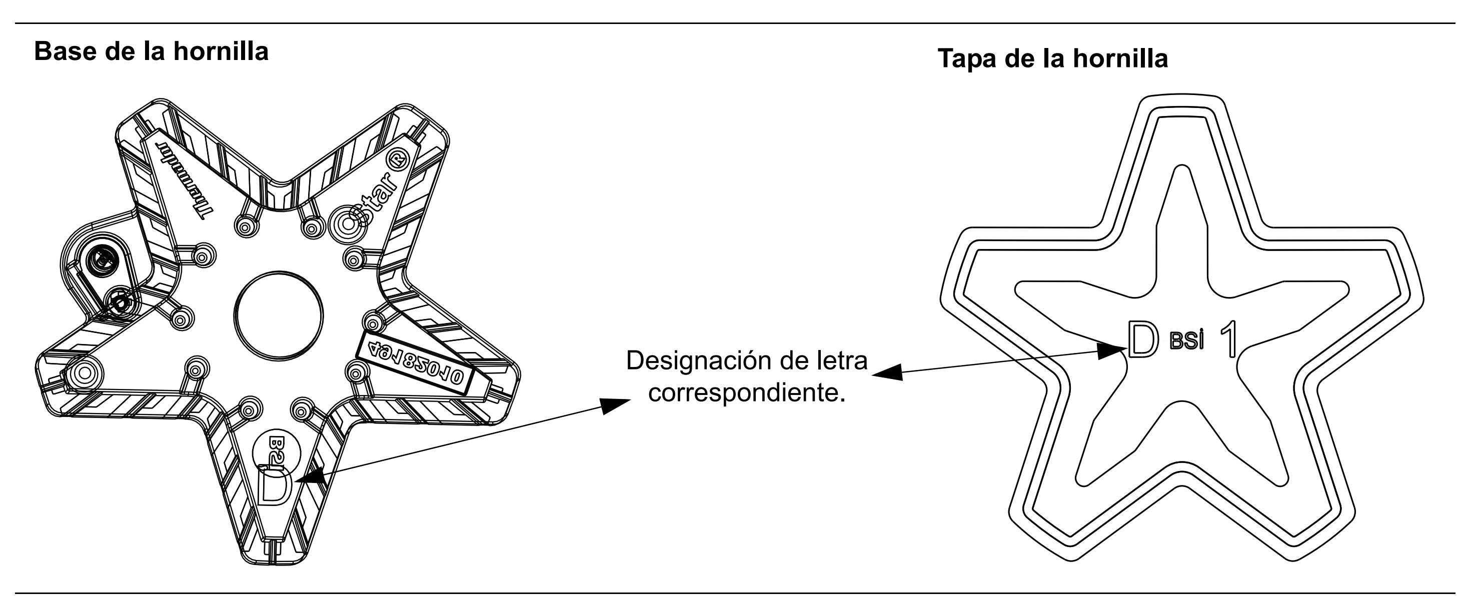


Figura 4: Tapas de las hornillas

Verificación de colocación de la tapa de la hornilla

- Asegúrese de que no haya ninguna separación entre la tapa de la hornilla y la base de la hornilla. *Consulte la figura "Colocación de la tapa de la hornilla"* para ver la colocación correcta e incorrecta de la tapa de la hornilla.
- También puede intentar mover suavemente la tapa de la hornilla de un lado a otro para verificar si está colocada correctamente. Si está colocada correctamente, la tapa se irá enganchando a presión de un lado al otro a medida que los dientes toquen el reborde de la ranura.

Colocación correcta de la tapa de la hornilla	**Colocación incorrecta de la tapa de la hornilla**

Figura 5: Colocación de la tapa de la hornilla

Hornillas ExtraLow (XLO) Thermador® (únicamente modelos SGSX)

Las hornillas central y delantera izquierda están mejoradas con la función ExtraLow (XLO®). Cuando la perilla de control se programa dentro de la zona XLO®, la llama se enciende y apaga cíclicamente en forma automática durante diversas cantidades de segundos cada minuto. Este ciclo es normal y le permite reducir la temperatura a un valor incluso inferior al valor de calor bajo para cocinar alimentos delicados. Por ejemplo, este valor de calor muy bajo es apto para hervir a fuego lento, escalfar, derretir o mantener alimentos cocidos sin chamuscar ni quemarlos.

Cómo funcionan

- La llama de la hornilla se enciende y apaga cíclicamente cada minuto cuando el valor se encuentra en cualquier posición entre **LO** (Bajo) (pasando el retén) y **XLO**.
- La cantidad de tiempo en que la llama se enciende y apaga cíclicamente depende del valor de la perilla.
- Con un valor justo por debajo de **LO** (Bajo), la llama se enciende durante aproximadamente 53 segundos y se apaga durante 7 segundos de cada minuto.
- Con un valor en la posición **XLO**, la llama se enciende durante aproximadamente 7 segundos y se apaga durante 53 segundos de cada minuto.
- La perilla puede ajustarse en cualquier posición entre **LO** (Bajo) y **XLO**.



ADVERTENCIA:
No limpie ni toque ninguna hornilla cuando una hornilla ExtraLow o ambas hornillas ExtraLow están en uso. Cuando la hornilla ExtraLow se vuelve a encender automáticamente, el encendedor de la hornilla echa chispas.

Luces de “encendido” de la hornilla

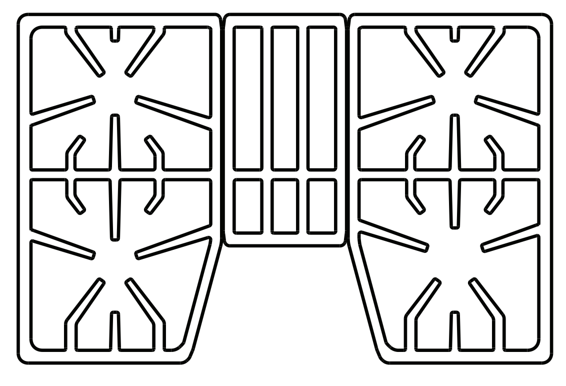
Para modelos SGS:
Hay una luz de “encendido” para la perilla para cada hornilla. Cuando se ilumina, indica que la hornilla correspondiente está en uso.

Para modelos SGSX:
Un anillo luminoso alrededor de cada perilla se ilumina para indicar que la hornilla correspondiente está en uso.

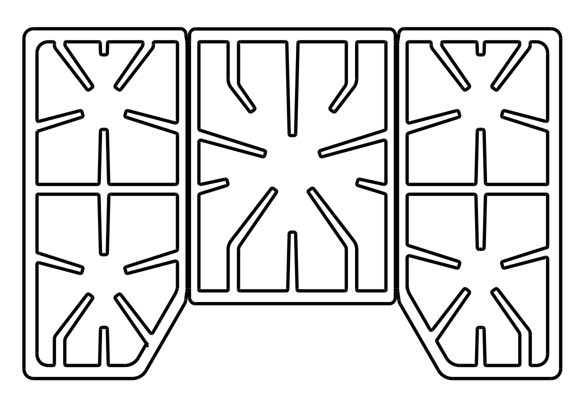
Rejillas de las hornillas

Las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta antes de cocinar.

4 rejillas de 30" (76 cm)



5 rejillas de 30" (76 cm)



5 rejillas de 36" (91 cm)

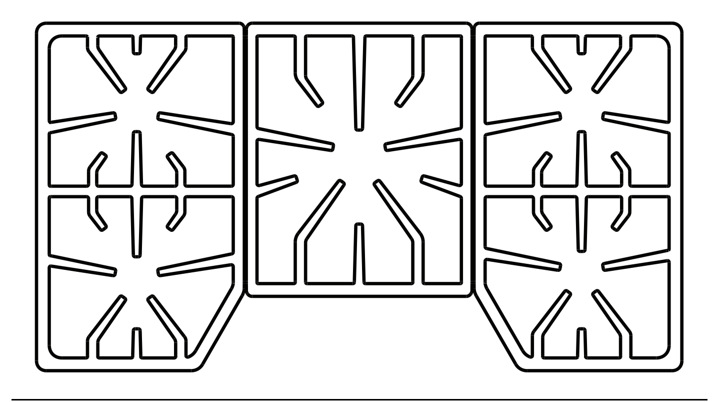


Figura 6: Rejillas de las hornillas



ADVERTENCIA:
Para evitar llamaradas, apoye las cacerolas correctamente, y para evitar derrames, todas las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta en la placa cuando la placa esté en uso. Cada una de las cuatro patas debe colocarse en las depresiones correspondientes de la placa. No use la rejilla si faltan las patas de hule o están dañadas.

Para reemplazar los patas de hule: Pieza n.° 416438, comuníquese con su distribuidor o llame al número de servicio técnico que aparece en la parte interna de la portada.

PRECAUCIÓN:

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que las rejillas estén instaladas exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni boca abajo.

Modelos de cuatro hornillas: Al colocar la rejilla central, asegúrese de que la barra horizontal esté alineada con la barra central horizontal de las rejillas izquierda y derecha. *Consulte la figura, “Colocación de la rejilla central en modelos de cuatro hornillas” a continuación.*

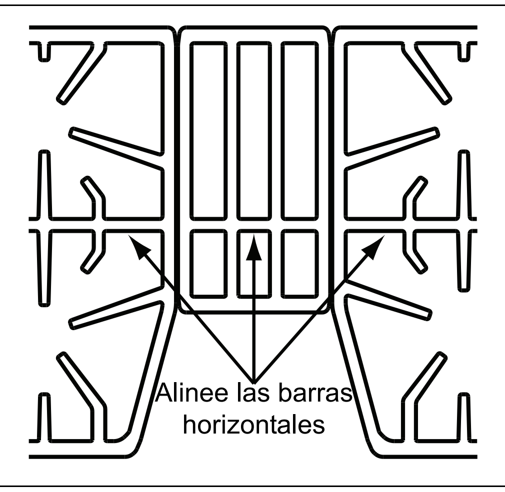


Figura 7: Colocación de la rejilla central en modelos de cuatro hornillas

Modelos de cinco hornillas: Al colocar la rejilla central, asegúrese de que el diente largo central esté ubicada en la parte posterior de la placa. *Consulte la figura “Colocación de la rejilla central en modelos de cinco hornillas” a continuación* .

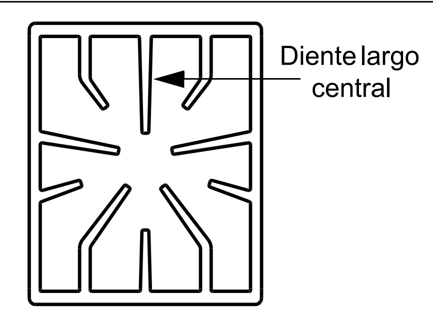


Figura 8: Colocación de la rejilla central en modelos de cinco hornillas

Perillas de control

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda para encender y programar el valor de calor deseado.



PRECAUCIÓN:

No operar las perillas correctamente puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

Perillas estándares

Los modelos SGS, que no incluyen operaciones con la función ExtraLow®, tienen únicamente controles de hornillas de metal estándares y arandelas de hule.

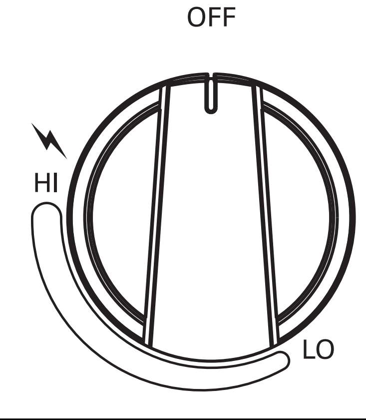


Figura 9: Perilla de control de hornillas estándares

Perillas ExtraLow® (XLO)

Los modelos SGSX tienen controles de hornillas de metal estándares y arandelas de hule, así como dos controles de hornillas ExtraLow® en la parte delantera izquierda y en el centro. *Consulte "Perilla de control de hornillas ExtraLow" a continuación.*

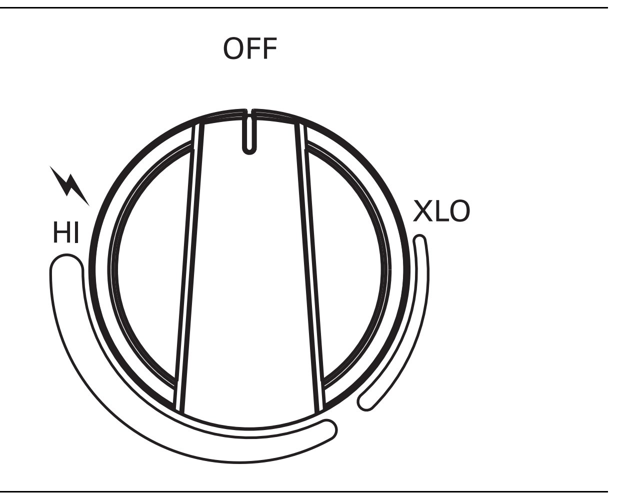


Figura 10: Perilla de control de hornillas ExtraLow

Los controles de hornillas estándar tienen una cantidad ilimitada de valores de calor. En la posición **LO** (Bajo) de las perillas ExtraLow, es posible que sienta un retén o una muesca.

Para operar: Seleccione la perilla de control adecuada, empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda hasta el tamaño de llama deseado. Apague girando la perilla de control hacia la derecha, a la posición **OFF** (Apagado).

Retiro de la perilla de control de la hornilla

Para retirar la perilla y la arandela: Con la hornilla en la posición **OFF** (Apagado), levante suavemente la perilla hacia arriba y quítela. Jale suavemente la arandela de los costados y extráigala.



ADVERTENCIA:
Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, no atraviese la mano por la abertura de control para alcanzar la caja empotrada.

Para volver a colocar la arandela y la perilla: Introduzca cuidadosamente la arandela en la abertura y asegúrese de que la parte superior principal esté asentada en la guía alrededor de todo el perímetro de la arandela. Vuelva a colocar la perilla de control colocando la línea indicadora en la posición de las doce en punto. Presione firmemente hacia abajo.

Operación

Acerca del electrodoméstico

Use la placa para aplicaciones de superficie de cocina como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y sofreír.

Operación



ADVERTENCIA:
La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín. Para minimizar la exposición a estas sustancias, las hornillas deben ser ajustadas por un instalador o una agencia certificados para asegurar una combustión adecuada. Asegure una ventilación adecuada dejando abierta una ventana, o use un ventilador o campana cuando cocine con gas. Siempre opere la unidad según las instrucciones de este manual.

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire la perilla hasta el valor de calor deseado.

Operación normal (Encendido/ reencendido eléctrico)

La placa utiliza encendedores eléctricos para encender las hornillas. No existe una luz piloto. Cada hornilla tiene su propio encendedor. Si la llama de una hornilla se apaga durante el uso, la hornilla se vuelve a encender automáticamente.



PRECAUCIÓN:
No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.
Únicamente modelos SGS: Todos los encendedores echan chispas aunque se encienda una sola hornilla.

El encendedor debe estar limpio y seco para que funcione correctamente.

- Evite el ingreso de agua o alimentos en el encendedor.
- Si el encendedor está húmedo o sucio, puede echar chispas sin que se encienda la hornilla, o incluso puede echar chispas continuamente cuando hay una llama encendida.

Nota:
Si la hornilla no se enciende en el lapso de 4 segundos, apáguela. Verifique que la tapa esté colocada en la posición correcta en la base de la hornilla, y que el encendedor esté limpio y seco. Si la hornilla aún no se enciende, consulte *“Antes de llamar al servicio técnico” en la página 19*.

Cuando haya una llama encendida y se use el valor Low (Bajo), es probable que el encendedor eche chispas ocasionalmente. Esto es normal.

En caso de falla de la alimentación eléctrica

En caso de falla de la alimentación eléctrica, únicamente las hornillas estándares pueden encenderse manualmente. Si se está usando la placa cuando se produce una falla de la alimentación eléctrica, gire todas las perillas de control de la hornilla a la posición OFF (Apagado). Las hornillas estándares luego pueden encenderse manualmente sosteniendo un cerillo en los orificios y girando la perilla de control a la posición HI (Alto). Espere hasta que la llama esté encendida alrededor de toda la hornilla antes de ajustarla a la altura deseada.

Las dos hornillas ExtraLow® de los modelos SGSX no pueden encenderse manualmente. Asegúrese de girar las perillas ExtraLow a la posición **OFF** (Apagado) si se produce una falla de la alimentación eléctrica. Las hornillas no volverán a encenderse hasta que ambas perillas de control se hayan colocado en la posición **OFF** (Apagado) y luego en la posición **ON** (Encendido) después de que se haya restablecido el suministro eléctrico. *Consulte “QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS” en la página 1*.

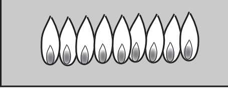


ADVERTENCIA:
La función de reencendido no funcionará en caso de una falla de la alimentación eléctrica.

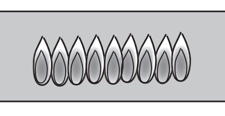
Características típicas de las llamas

La llama de la hornilla debe ser azul y estable, sin puntas amarillas, ruido excesivo o flameo. Debe estar encendida completamente alrededor de la tapa de la hornilla.

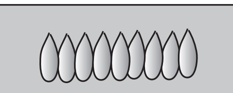
Llamas amarillas:
Se requiere un ajuste adicional.



Puntas amarillas en conos externos:
Normal para gas propano líquido (Liquid propane, LP).



Llamas azul claro:
Normal para gas natural.



Si la llama es amarilla completamente o en su mayor parte, verifique que el regulador esté programado para el combustible correcto. Después de reajustarla, vuelva a probarla.

Ver algunas vetas amarillas es normal durante el encendido inicial. Deje que la unidad opere durante 4 ó 5 minutos y vuelva a evaluarla antes de realizar ajustes.

Figura 11: Verificación de las características de las llamas

La presencia de partículas extrañas en la línea de gas puede provocar una llama de color naranja durante el uso inicial de la unidad. Esta llama debería desaparecer con el uso. Verifique la hornilla y asegúrese de que los orificios de abertura de la hornilla no estén obstruidos. Si los orificios están tapados, *consulte “Antes de llamar al servicio técnico” en la página 19*.

Nota:
Es posible que se escuche un “estallido” cuando la hornilla se apaga manualmente, o durante los ciclos en la zona ExtraLow® (modelos SGSX). El “estallido” puede ser más alto con gas LP que en el caso de gas natural.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Sugerencias de cocción (para obtener los mejores resultados)

- Use una tapa para mantener una temperatura de cocción más constante.
- Use utensilios de cocina adecuados. (*Consulte “Utensilios de cocina adecuados” en la página 15.*)
- Coloque la olla en el centro de la hornilla antes de encenderla.
- Consulte *“Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie” chart on page 13* para conocer los valores sugeridos.

Técnicas ExtraLow® (XLO)

- Use un valor **XLO** más alto si la olla está destapada.
- Verifique los alimentos ocasionalmente para ver si debe girar la perilla de control a un valor más bajo o más alto.
- Es normal revolver los alimentos ocasionalmente. Esto tiene una importancia especial cuando se hierven alimentos a fuego lento durante varias horas, como en el caso de salsas caseras o frijoles.
- Es probable que no se observen burbujas al hervir alimentos a fuego lento cuando la llama se haya apagado cíclicamente.
- Mientras la llama esté encendida, es probable que se observen burbujas. Debe haber, al menos, vapor y una leve vibración en la superficie del líquido.
- La cantidad y el tipo de alimento afectan el valor que se debe usar.
- Al reducir el valor de la llama, ajústela gradualmente.
- Si un valor es demasiado bajo para hervir los alimentos a fuego lento, vuelva a hervirlos antes de reprogramar la unidad a un valor de calor más alto.
- Si se utiliza una olla demasiado grande, es probable que la cocción a fuego lento se concentre más en el centro. Para una cocción pareja, incorpore los alimentos que se encuentran alrededor de los bordes externos en los alimentos que se encuentran en el centro.

Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie

Alimento	Comenzar a cocinar	Seguir cocinando – Hornillas estándares	Seguir cocinando – Hornillas – ExtraLow®
PANES Pan francés, pancakes, sándwiches grillados	Medio – precaliente la sartén.	Medio-bajo a Medio	Use el valor de la hornilla estándar.
CEREALES Harina de maíz, polvos, harina de avena	HI (Alto) – tape, deje hervir el agua, agregue el cereal.	Medio-bajo a Medio – termine de cocinar según las instrucciones del paquete.	XLO – para mantener, tape.
CHOCOLATE Derretido	XLO para derretir.	Retire cuando el chocolate esté derretido.	XLO – para mantener.
FREÍR EN ACEITE ABUNDANTE	Medio-alto – caliente el aceite.	Medio-alto – mantenga la temp.	Use el valor de la hornilla estándar.
POSTRES Pudín y mezcla para relleno de pay pudín	Medio-bajo a LO (Bajo) – Medio-bajo – deje hervir la leche	Medio-bajo) a Med. LO (Bajo)	Igual que la hornilla estándar. Cocine la siguiente receta. Medio-bajo – para cocinar.
HUEVOS Fritos, revueltos	Medio) a Med. Hi – derrita la mantequilla, agregue el huevo.	LO (Bajo) a Medio-bajo – termine de cocinar.	XLO – para mantener durante un período corto.

Alimento	Comenzar a cocinar	Seguir cocinando – Hornillas estándares	Seguir cocinando – Hornillas – ExtraLow®
CARNE, PESCADO, AVES Tocino, hamburguesas de salchicha	Medio-alto hasta que la carne comience a chisporrotear.	Medio-bajo a Medio – para terminar de cocinar.	Use el valor de la hornilla estándar.
Brasear: Bistec suizo, carne para asar, carne con estofado	Dore en Medio-alto a Medio, agregue líquido, tape.	LO (Bajo) a Medio-bajo – tape, hierva a fuego lento hasta que la carne esté tierna.	XLO – hierva a fuego lento hasta que la carne esté tierna.
Freír: Pollo	Dore en Medio	LO (Bajo) – tape, termine de cocinar.	Use el valor de la hornilla estándar.
Freír en sartén: Chuletas de cordero, bistecs delgados, hamburguesas, salchichitas	Medio alto a Medio – precaliente la sartén.	Medio a Medio-alto – dore la carne.	XLO – mantenga.
Hervir a fuego lento: Pollo estofado, carne en conserva, pescado escalfado	HI (Alto) – tape, deje hervir el líquido.	LO (Bajo) a Medio-bajo	XLO – hierva a fuego lento.
ARROZ	HI (Alto) – tape, deje hervir el agua, agregue el arroz, tape.	LO (Bajo) a Medio-bajo – tape, cocine según las instrucciones del paquete.	LO (Bajo) – cocine según las instrucciones del paquete. XLO – mantenga tapado.
SALSAS A base de tomate	Medio-alto a HI (Alto) – cocine carne/verduras, siga la receta.	LO (Bajo) a Medio-bajo	XLO – hierva a fuego lento. XLO destapada para espesar.
Blanca, de crema, bearnesa, holandesa	LO (Bajo) a Medio-bajo – derrita el medio graso, siga la receta.	LO (Bajo) a Medio-bajo – termine de cocinar.	XLO – para mantener, valor más bajo.
SOPAS, ESTOFADOS, CALDOS	HI (Alto) – tape, deje hervir el líquido.	LO (Bajo) a Medio-bajo – hierva a fuego lento.	XLO – hierva a fuego lento. XLO – para mantener, tape.
VERDURAS Frescas Congeladas	HI (Alto) – tape, deje hervir el agua y las verduras. HI (Alto) – tape, deje hervir el agua y las verduras.	Medio-bajo a Medio – cocine entre 10 y 30 minutos, o hasta que estén tiernas. Medio-bajo a Medio – cocine según las instrucciones del paquete.	XLO – para mantener, tape. Use el valor de la hornilla estándar.

Utensilios de cocina adecuados

Características de los utensilios de cocina

- Las ollas con base de aluminio o cobre conducen el calor en forma pareja.
- Es probable que las ollas de acero, si no está combinado con otros metales, brinden una cocción dispareja.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido absorben el calor lentamente y brindan una cocción más pareja en valores bajos a medios.
- Las ollas con bases planas y pesadas proporcionan calor uniforme y estabilidad.
- NO USE ollas delgadas, alabeadas, abolladas ni con surcos ya que pueden brindar una cocción dispareja.

Elección de los utensilios de cocina

Recomendaciones sobre utensilios de cocina

Práctica	
Diámetro de la base de la olla • **La llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con valores de llama altos, ya que las llamas podrían envolver los costados de la olla.** • **Las ollas demasiado grandes que abarcan dos hornillas deben colocarse de adelante hacia atrás, no de lado a lado.** • **Para obtener los mejores resultados de cocción, las ollas grandes no deben extenderse sobre los costados de las rejillas.**	
Utilice ollas equilibradas • **El equilibrio es importante para la estabilidad y para una cocción pareja.** • **Las ollas deben estar apoyadas a nivel sobre la rejilla de la placa, sin mecerse ni tambalearse.** • **Centre la olla sobre la hornilla.**	
Utilice una tapa bien ajustada • **Una tapa que calce correctamente ayuda a reducir el tiempo de cocción.**	

Utensilios de cocina especiales

Se pueden utilizar ollas que abarcan dos hornillas, por ejemplo, planchas, asaderas y sartenes para escalfar pescado, siempre que se coloquen de adelante hacia atrás. Ajuste la llama de manera uniforme para cocinar en forma pareja. Para modelos de cinco hornillas, use la plancha auxiliar Thermador® Modelo SGRIDDLEF únicamente en la hornilla central.

Use un wok con base plana. Si usa un wok con base redonda y un diámetro máximo de 16 pulgadas, use el anillo auxiliar de soporte para wok Thermador®, Modelo SWOKRINGF.

Las ollas de presión y para preparar conservas deben cumplir los mismos requisitos descritos anteriormente. Después de dejar hervir el contenido, use el valor de calor más bajo posible para mantener el hervor o la presión (para ollas de presión para preparar conservas).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Se puede limpiar toda la placa en forma segura pasando una esponja jabonosa, y luego enjuagando y secando. Para manchas difíciles, siga los métodos de limpieza que se recomiendan a continuación.

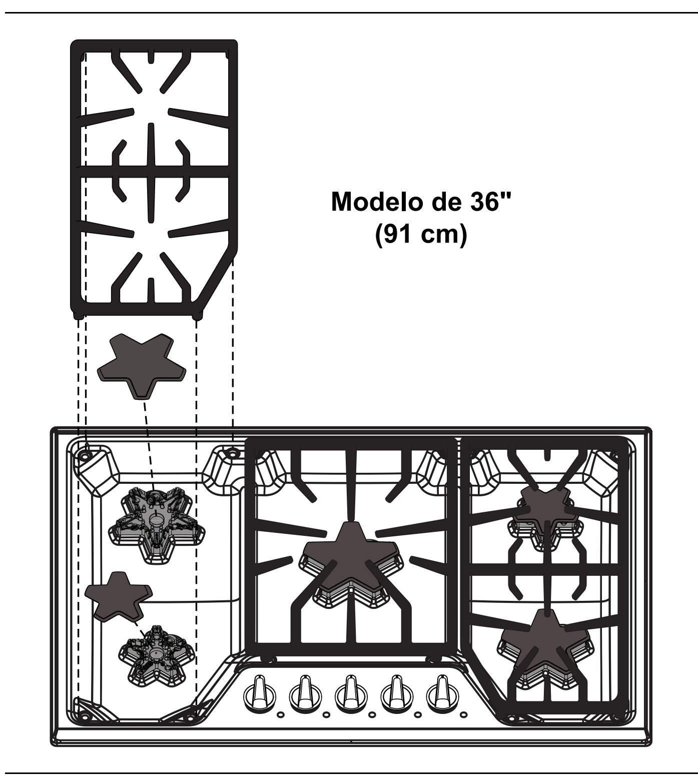


Figura 12: Limpieza de la placa

- Siempre use el limpiador más suave para la tarea correspondiente Use paños, esponjas o toallas de papel limpios y suaves.
- Frote los acabados de acero inoxidable en la dirección de la veta. Seque el área únicamente para que no queden marcas de agua.
- Antes de limpiar, asegúrese de que las hornillas estén apagadas, y de que las rejillas y hornillas estén frías.
- No limpie las piezas desmontables de la placa en ningún horno autolimpiante.
- Después de limpiarlas, coloque todas las piezas en las posiciones correspondientes antes de usar la placa.
- Para un rendimiento adecuado de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.
- Mantenga los orificios del encendedor limpios para un encendido correcto de las hornillas. Es necesario limpiar estos orificios cuando se ha producido un derrame por hervor o cuando la hornilla no se enciende incluso cuando los encendedores electrónicos hacen clic.
- No use limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.



PRECAUCIÓN:
No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.
Únicamente modelos SGS: Todos los encendedores echan chispas cuando se enciende una sola hornilla.

Pautas de limpieza

Los limpiadores que se recomiendan a continuación y en la página siguiente indican un tipo de limpiador; no implican el aval de una marca en particular. Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Cuadro de limpieza de la placa

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Base de la hornilla Aleación de aluminio	• Detergente y agua caliente; enjuague y seque. • Cepillo de dientes de cerdas rígidas de nylon para limpiar las aberturas de los orificios. • Limpiadores abrasivos: Esponjas Brillo® o S.O.S.®. Enjuague y seque.	• No raye ni cause hendiduras en las aberturas de los orificios. • Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado. • No use un palillo que pueda romperse.

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Tapa de la hornilla Esmalte de porcelana	• Agua jabonosa caliente; enjuague y seque bien. • Limpiadores no abrasivos: Amoníaco, Fantastic®, Formula 409®. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. • Para manchas de alimentos, use un limpiador abrasivo como Zud® o Bar Keepers Friend®. • Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que esté asentada en la base.	• Los derrames de ácido y de azúcar deterioran el esmalte de porcelana. Remueva la suciedad inmediatamente. • No use una esponja ni una toalla húmedas sobre la porcelana caliente. • No sumerja las tapas de las hornillas. • Siempre aplique una mínima presión cuando use limpiadores abrasivos. • Seque bien después de limpiar. • NO limpiar en el horno autolimpiante
Perillas de control y arandelas	• Agua jabonosa caliente; enjuague y seque inmediatamente. • Para retirar las arandelas, *consulte “Retiro de la perilla de control de la hornilla” en la página 11*. • Para retirar las perillas, levántelas hacia arriba en forma recta.	• No sumerja las perillas ni las arandelas. • No use estropajos ni limpiadores abrasivos, como Bon Ami®, Ajax® o Comet®. Pueden dañar el acabado en forma permanente o borrar los gráficos. • No jale la arandela al retirarla ni a volver a colocarla.
Acabado externo Acero inoxidable	• Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente. • Limpiador pulidor: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de las manchas y picaduras; mejora el aspecto. • Marcas de agua dura: Vinagre blanco de uso doméstico. • Limpiadores abrasivos suaves: Limpiador líquido para acero inoxidable Kleen King, Bon Ami®. • Decoloración por el calor: Bar Keepers Friend®.	• No use esponjas de lana de acero, ya que rayan la superficie. • El acero inoxidable resiste la mayoría de las manchas de alimentos y las marcas de picaduras siempre que la superficie se mantenga limpia y protegida. • Nunca deje que las manchas de alimentos ni sal permanezcan en el acero inoxidable durante algún tiempo. • Frote ligeramente en la dirección de la veta. • El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta antes de usar el producto.

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Rejillas y puente de la rejilla Esmalte de porcelana sobre hierro fundido	• Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Limpiadores abrasivos para manchas difíciles: esponja de lana de acero con jabón.	• Las rejillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Colóquelas en una superficie protegida. • Las ampollas, las grietas y las astillas son comunes debido a las temperaturas extremas de los dedos de las rejillas y a los cambios rápidos de temperatura. • Los derrames de ácido y de azúcar deterioran el esmalte. Remueva la suciedad inmediatamente. • Cuando los limpiadores se usan ejerciendo demasiada presión o con demasiada frecuencia, es probable que, con el tiempo, estropeen el esmalte. • No limpie estos elementos en un horno autolimpiante.
Encendedores Cerámica	• Limpie cuidadosamente con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o Formula 409®. • Remueva la suciedad raspando suavemente con un palillo.	• Evite el ingreso de exceso de agua en el encendedor. Si el encendedor está húmedo, no se enciende. • Remueva cualquier pelusa que haya quedado después de limpiar.
Panel de vidrio (Únicamente modelos SGSX)	• Lave con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.	• Evite el uso de limpiadores abrasivos como esponjillas de metal, esponjas para fregar, esponjillas con jabón y limpiadores en polvo.

Mantenimiento

Para un buen funcionamiento, el electrodoméstico únicamente requiere una limpieza periódica. No requiere otro mantenimiento. *Consulte “Limpieza y mantenimiento” en la página 16* para obtener instrucciones detalladas.

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

Cuadro de resolución de problemas

Problema	Sugerencia
La(s) hornilla(s) no se enciende(n)/Los encendedores no echan chispas	• Asegúrese de que la válvula de paso de gas esté en la posición ON (Encendido) y la alimentación de gas al hogar no esté cerrada. • Asegúrese de que las tapas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta y los orificios de las hornillas no estén tapados. Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado si están tapados. • Asegúrese de que los encendedores estén limpios y secos. • Verifique la fuente de alimentación. Debe estar correctamente conectada a tierra con la polaridad adecuada. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que el disyuntor no esté desconectado.
La llama de la hornilla se apaga inesperadamente	• Asegúrese de que no haya corrientes de aire en la habitación.
Los encendedores echan chispas incluso cuando las perillas están en la posición OFF (Apagado)	• Cuando la conexión de alimentación eléctrica se ha activado al encender el aparato por primera vez o cuando se ha vuelto a conectar después de un corte de suministro eléctrico, es posible que los encendedores echen chispas una o dos veces incluso cuando todas las perillas de las hornillas estén apagadas.
Los resultados de cocción no son los esperados	• La placa no está nivelada. • La olla de cocina no cabe en la superficie que se está utilizando. • El tipo o tamaño del utensilio de cocina no es el recomendado.

Placa de datos

Para una referencia rápida, se ha incluido la información de la etiqueta con el número de serie en la parte inferior de la caja empotrada, debajo de la placa.

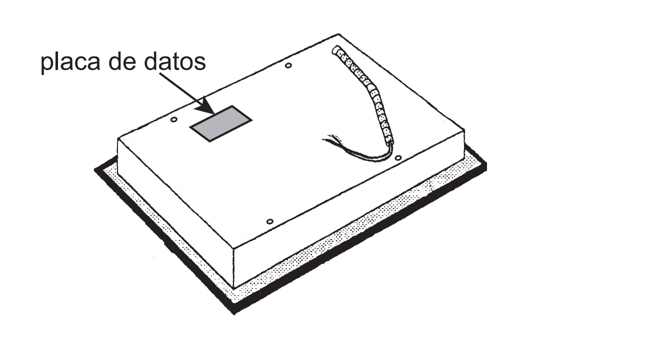


Figura 13: Ubicación de la placa de datos

Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para obtener información sobre el servicio técnico autorizado o las piezas, llame al número o escriba a la dirección que aparecen en la parte interna de la portada.

Queremos que siga estando conforme como cliente. Si usted no ha quedado conforme respecto de la resolución de un problema, infórmenos. Ya sea que nos escriba o nos llame, indíquenos el número de modelo, el número FD (número de identificación único del producto para el servicio de atención al cliente), y la fecha de compra original o de instalación.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Thermador le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, <u>ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE</u>. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en

exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto junto con aeronaves o embarcaciones).

- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales estatales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía tendrá vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Notes:

Remarques :

Notas:

Thermador® | An American Icon™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000276367 • 5V0D96 • Rev. B • 06/08
Litho in USA